GUIDE DE CUISSON, DE MAINTIEN ET DE FUMAGE



Sommaire



W164 N9221 Water Street • P.O. Box 450 • Menomonee Falls, Wisconsin 53052-0450 • États-Unis
TÉLÉPHONE : (262) 251-3800 • (800) 558-8744 ÉTATS-UNIS/CANADA • TÉLÉCOPIE : (262) 251-7067 • (800) 329-8744 ÉTATS-UNIS • www.alto-shaam.com

Commande de luxe

300-TH/III
500-TH/III
750-TH/III
1000-TH/III
1200-TH/III
767-SK/III
1767-SK/III
1000-SK/III
1200-SK/III

Commande manuelle

500-TH-II
750-TH-II
1000-TH-I
1000-TH-II
767-SK
1767-SK
1000-SK-I
1000-SK/II



Bienvenue dans le monde pratique et économique de la cuisson basse température.

En 1968, Alto-Shaam inventait le premier four commercial de cuisson et de maintien automatique basé sur le principe d'Halo Heat. La méthode de chauffage des fours de cuisson et de maintien à basse température Halo Heat consiste en un câble thermoélectrique qui entoure la totalité de la chambre de cuisson et de maintien en température. Cela produit une douce couverture ou un HALO de chaleur rayonnante qui enveloppe les aliments d'une température uniforme et constante sans aucun mouvement d'air à l'intérieur du compartiment. Ce chauffage en douceur permet de cuire à de basses températures et une hygrométrie élevée afin de préserver le degré d'humidité, les saveurs et les qualité nutritives des aliments. Les fours Halo Heat sont conçus pour passer automatiquement d'une température de cuisson à une température de maintien, où le produit peut rester jusqu'à ce qu'il puisse être servi.

Halo Heat est un système de cuisson entièrement différent. Sa source de chaleur uniforme permet à Halo Heat de réduire très nettement le rétrécissement de la viande, de promouvoir l'action naturelle des enzymes (maturation) pour produire une viande plus tendre et goûteuse et de préserver les sucs naturels ainsi que les qualités nutritives de tous les aliments. La cuisson par Halo Heat diminue les coûts énergétiques, réduit la main-d'œuvre et la manutention et résout problèmes d'espace en cuisine. Dans la majorité des cas, aucune ventilation mécanique ni hotte aspirante n'est nécessaire, ce qui permet de placer les fours à l'endroit où on en a besoin.

Veuillez lire cette brochure avec attention. Halo Heat est un système de cuisson qui ne nécessite qu'un entretien minimal une fois que vous en avez compris les principes essentiels. Avec de nombreux produit, pour obtenir des résultats optimaux, nous conseillons de démarrer le cycle de cuisson la veille au soir, pour un service le lendemain. Dans de nombreux endroits, les tarifs électriques de nuit sont également moins élevés.

Si la cuisson de l'un quelconque de vos produits dans un four de maintien et cuisson basse température Halo Heat ne satisfait pas vos normes les plus strictes de qualité, veuillez obtenir l'assistance de l'un de nos professionnels de la restauration. Habituellement, une simple modification mineure de la procédure suffit.







Cuisson à basse température

VIANDE ET NUTRITION

La viande joue un rôle très important dans l'alimentation, par conséquent l'un des principaux objectifs de la préparation des aliments est d'assurer une bonne nutrition. La viande est l'une des meilleures sources de protéines, elle est riche en vitamine B sous forme de thiamine, de riboflavine et de niacine et elle contient des graisses, des glucides, des minéraux, des pigments, des enzymes et de l'eau.

Tous ces éléments sont affectés par la cuisson et une chaleur excessive peut en détruire une grande partie. La cuisson Halo Heat à basse température permet de préserver les vitamines et substances nutritives instables et sensibles à la chaleur.

Selon les conclusions d'un rapport sur l'analyse nutritive du rôti de bœuf, publié par l'université de Wisconsin-Stout en juillet 1971 : « …on observe que la méthode de cuisson d'Alto-Shaam produit moins de pertes d'humidité. Même au bout de 24 heures de maintien en température, le produit Alto-Shaam présente des qualités nutritives égales, voire supérieures, à celle d'un rôti de bœuf cuit dans un four traditionnel et sorti immédiatement après la cuisson. »

La graisse contribue grandement au goût de la viande. Durant le processus de cuisson, non seulement la graisse fond, mais elle subit une transformation chimique. La cuisson à basse température limite les transformations chimiques et la fonte de graisse, pour un produit fini plus savoureux.

Les enzymes présents dans la viande décomposent les tissus et jouent le rôle d'agents d'attendrissement naturels. Les viandes rassises pour lesquelles cette action enzymatique a déjà débuté se vendent à un prix supérieur, toutefois, les enzymes sont détruites par les températures élevées.

La cuisson à basse température ne détruit pas les enzymes et, plus particulièrement durant le cycle de maintien en température, ce processus chimique naturel d'attendrissement ou de maturation de la viande se produit directement dans le four. C'est pourquoi il est important d'utiliser du bœuf frais et il est essentiel que le produit subisse un cycle de maintien pendant au moins la durée minimale préconisée pour la procédure considérée. Plus la viande est laissée longtemps en phase de maintien en température et plus elle sera tendre, éliminant la nécessité d'acheter des viandes rassises plus chères.

La viande est constituée de 70 % à 75 % d'eau. Les températures élevées provoquent l'évaporation de cette eau durant la cuisson, entraînant une perte d'humidité du produit. La cuisson à basse température dans un four Halo Heat permet de conserver une teneur maximale en eau, se traduisant par un produit fini plus juteux et une durée de maintien plus longue.

En plus d'une meilleure nutrition, d'un produit fini plus tendre, d'un rétrécissement moindre et d'une plus haute teneur en humidité, la viande nécessite l'ajout de moins de sel que par les méthodes classiques de cuisson. Les saveurs naturelles sont préservées. C'est un facteur important dans les alimentations diététiques d'aujourd'hui.

Cuisson à basse température

CONTRÔLE DU RÉTRÉCISSEMENT ET DURÉE DE CUISSON

DEUX FACTEURS PRINCIPAUX INFLUENT SUR LE RÉTRÉCISSEMENT DE LA VIANDE OU LES PERTES DURANT LA CUISSON.

1. **La température à laquelle la viande est cuite :**
   Plus la température de cuisson est élevée et plus la viande subit de rétrécissement. Une viande trop cuite présente également des pertes plus élevées. Les fortes températures et l'excès de cuisson tirent l'humidité vers la surface, d'où elle s'évapore ou s'égoutte de la viande.
2. **Température interne de la viande :**
   Tout comme l'excès de cuisson, les températures internes plus élevées accentuent le rétrécissement de la viande. Pour ces deux raisons, il est conseillé de cuire la majorité des pièces de viande rouge à 121 °C et de baser toute cuisson sur la température interne du produit. L'emploi d'un thermomètre est fortement conseillé.

QUATRE FACTEURS PRINCIPAUX SONT À PRENDRE EN COMPTE POUR DÉTERMINER LES DURÉES DE CUISSON DE LA VIANDE :

1. **Degré de maturation de la viande :**
   Une viande rassise cuit plus vite, rétrécit plus et a une durée de maintien plus courte qu'une viande fraîche.
2. **Température interne avant cuisson :**
   Il convient de placer la viande dans un four préchauffé directement depuis une température de réfrigération de 3 à 4 °C. Une viande cuite depuis l'état congelé nécessite une durée de cuisson environ une fois et demi à deux fois plus longue que la normale. En outre, la congélation provoque la rupture des cellules des tissus, ce qui entraîne une perte supplémentaire d'humidité durant la cuisson et donc un rétrécissement accru.
3. **Degré de cuisson souhaité :**
   Plus le degré de température interne requis est élevé et plus la viande doit être cuite longtemps. Les durées de cuisson de ce guide correspondent aux températures internes de produit les plus populaires.
4. **Quantité et qualité du produit.**

CALCUL DU RÉTRÉCISSEMENT DE LA VIANDE

POIDS INITIAL (poids du produit cru)
-MOINS : POIDS FINAL (poids du produit cuit)
ÉGALE : QUANTITÉ DE RÉTRÉCISSEMENT

QUANTITÉ DE RÉTRÉCISSEMENT (poids total perdu à la cuisson)
÷ DIVISÉE PAR : POIDS INITIAL (poids du produit cru)
ÉGALE : POURCENTAGE DE RÉTRÉCISSEMENT

EXEMPLE :	Rôti de bœuf cru :	45 kg
	Rôti de bœuf cuit :	-43 kg
= QUANTITÉ DE RÉTRÉCISSEMENT :		2 kg

RÉTRÉCISSEMENT *DIVISÉ PAR* POIDS INITIAL : 45 √ 2,0 = 0,05 = 5 %

ÉGALE : POURCENTAGE DE RÉTRÉCISSEMENT

PRÉVENIR LA PROLIFÉRATION DES BACTÉRIES

La surface de la viande crue peut subir une contamination lors de la transformation, lors de la manipulation par le boucher ou le cuisinier ou par tout autre moyen. La contamination des aliments peut également être liée à une mauvaise hygiène personnelle et de travail, à des trancheuses, couteaux et sondes sales ou à des procédures opérationnelles déficientes. C'est pourquoi il importe de toujours bien respecter les règles d'hygiène lors de la préparation et la manipulation des aliments. C'est votre principal rempart contre la contamination des aliments. Pour de plus amples renseignements, reportez-vous à la section Nettoyage et entretien préventif de ce manuel.

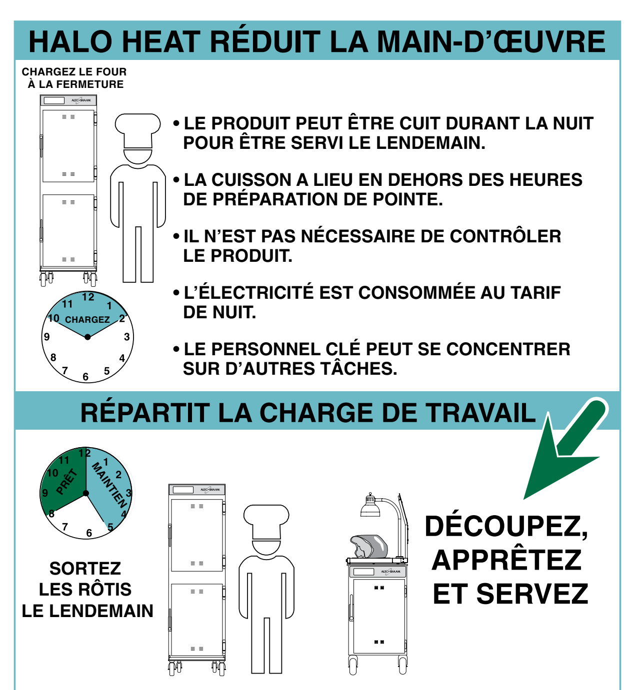
Cuisson à basse température

RÉDUCTION DES COÛTS DE MAIN-D'ŒUVRE ET D'ÉQUIPEMENT

Les fours Halo Heat® sont faciles à utiliser et à entretenir. Une fois que le produit cru a été placé dans le four et que les commandes sont réglées, il n'est plus nécessaire de vérifier, de remuer ni d'ajuster la durée ou la température. Le produit ne nécessite qu'une attention minimale durant la cuisson. Cet avantage, combiné à la transition automatique vers le cycle de maintien en température, laisse au personnel essentiel le temps de se consacrer à d'autres tâches telles que le produit final et la présentation.

Lors de la cuisson dans un four Halo Heat à une température de 121 °C, une ventilation extérieure ou de coûteuses hottes aspirantes ne sont généralement pas nécessaires. La cuisine reste plus fraîche, ce qui abaisse les coûts énergétiques par une réduction des échanges d'air chauffé. Comme nos fours ne nécessitent pas de ventilation extérieure, ils peuvent être placés partout, dans un coin de la cuisine, intégrés au buffet ou directement dans la salle de réception. Le four peut aussi être encastré sous un comptoir ou, pour économiser de l'espace, superposé avec un autre four Halo Heat ou autre armoire de maintien de dimensions identiques ou similaires.

La cuisson à basse température réduit également les temps de nettoyage. Elle évite habituellement que les aliments brûlent ou carbonisent sur les parois intérieures du four.



CARACTÉRISTIQUES DU FOUR

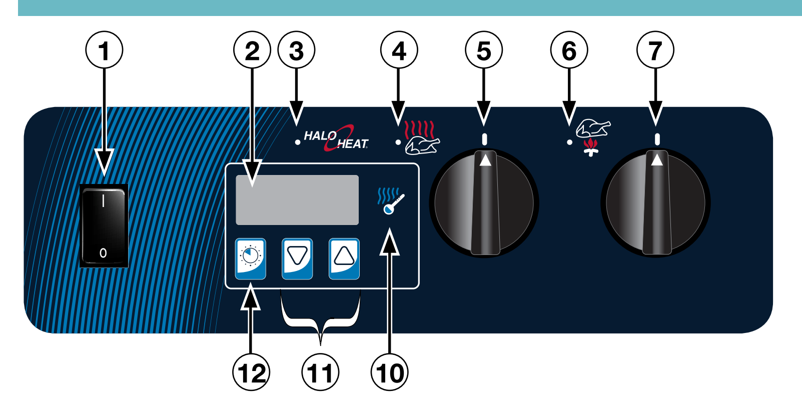
Le four est équipé d'un câble chauffant spécial de basse densité thermique. En vertu du principe Halo Heat®, ce câble chauffant est posé contre les parois du compartiment de cuisson et de maintien et constitue une source de chaleur uniforme régulée par la sonde du four. Les caractéristiques de conception et d'exploitation de l'appareil éliminent la nécessité d'un bac d'égouttement ou d'un ventilateur de convection. Grâce à cette application uniforme de la chaleur, le produit alimentaire cuit uniformément et peut être maintenu en température pendant des durées plus longues.

Avis : Le modèle 300-TH/III est un four de comptoir. Si le 300-TH/III est complètement chargé pour la cuisson, la sonde alimentaire devra être inséré dans un aliment placé sur la grille la plus basse.

MISE EN MARCHE

1. Avant de faire fonctionner le four, nettoyer à la fois l'intérieur et l'extérieur avec un chiffon humide et un bon détergent commercial à la concentration préconisée. Rincer les surfaces en les essuyant avec une éponge imbibée d'eau tiède propre pour éliminer tous les résidus de détergent. Essuyer avec un chiffon propre ou laisser sécher à l'air.
2. Essuyer les joints de porte et le tableau de commande avec un chiffon doux.
3. Nettoyer et mettre en place les porte-grilles latéraux, les grilles et le ramasse-gouttes extérieur. Les grilles se posent avec le bord incurvé vers l'arrière du four. Introduire le lèchefrite sur la surface inférieure à l'intérieur du four.
4. Avant de faire fonctionner l'appareil avec le produit, veillez à se familiariser avec les commandes.

Cuisson, maintien et fumage avec la commande manuelle



1. **Interrupteur Marche/Arrêt**
2. **Affichage numérique**
3. **Voyant indicateur de chauffage**
4. **Voyant indicateur de maintien**
5. **Bouton Cuisson** — Plage de température 93 °C à 162 °C
6. **Voyant indicateur de cuisson**
7. **Bouton Maintien** — Plage de température 16 °C à 96 °C
8. **Bouton de minuterie de fumage** (60 minutes maximum)
9. **Voyant indicateur de fumage**
10. **Affichage de température**
11. **Flèches Haut et Bas** (pour régler et ajuster la durée de cuisson)
12. **Annulation de durée**

1. **Mettre l'interrupteur d'alimentation en position de marche (I).**
   La commande affiche 0 °C.
2. **Régler la température de maintien.**
   Tourner le **bouton Maintien** jusqu'à la température de maintien souhaitée. Le réglage de température est indiqué sur l'**affichage numérique** et le **voyant indicateur de maintien** s'allume.
3. **Régler la température de cuisson.**
   Tourner le **bouton Cuisson** jusqu'à la température souhaitée. Le réglage de température est indiqué sur l'**affichage numérique** et le **voyant indicateur de cuisson** s'allume.

   Avis : Le mode cuisson ne s'active que si la minuterie est en marche.
4. **Régler la minuterie.**
   Appuyer sur les **flèches Haut ou Bas** pour régler la durée de cuisson souhaitée ou pour ajuster la durée en cours de cuisson.
   Pour annuler la minuterie, tenir la touche d'**annulation de durée** enfoncée.
5. **PRÉCHAUFFER le four pendant 30 minutes avant de charger les aliments.**
6. **Charger les aliments dans le four et ajuster la durée de cuisson comme il se doit.**
7. **En cas de fumage, charger le bac à copeaux de bois.**
   Mesurer l'équivalent d'un bac de copeaux de bois secs, pas plus petits que la taille d'un ongle, et les faire tremper dans de l'eau pendant 5 à 15 minutes. Égoutter l'excédent d'eau des copeaux. Sortir le bac à copeaux de bois du panneau arrière intérieur du fumoir. Placer les copeaux humides dans le bac à copeaux et remettre le bac dans le four.
8. **Régler la minuterie de fumage.**
   La **minuterie de fumage** active l'élément chauffant situé à l'intérieur du bac à copeaux de bois. Lorsque le bac à copeaux de bois est plein et que la **minuterie de fumage** est tournée à fond dans le sens des aiguilles d'une montre, les copeaux produisent de la fumée pendant quarante-cinq minutes à une heure environ.

   Pour régler la **minuterie de fumage**, tourner le bouton jusqu'au-delà de la durée souhaitée puis le ramener immédiatement sur le réglage correct.

   Le **voyant indicateur de fumage** s'allume.

   Garder la porte du four et les évents de porte complètement fermés durant le cycle de fumage.

   Avis : **Pour fumer à froid, la température de cuisson doit être réglée sur 0 °C avant de régler la durée de fumage pour que le processus de fumage démarre.**

Avis :

- Le **voyant indicateur de chauffage** s'allume une fois que la minuterie est réglée et reste allumé jusqu'à ce que le four atteigne la température de réglage
- Appuyer sur la touche d'**affichage de température** à tout moment pour alterner entre le ***réglage*** de température et le réglage de durée. Tenir la touche enfoncée pour afficher la température ***réelle*** du four.

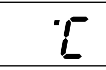
Cuisson à basse température

Pour alterner entre Fahrenheit (°F) et Celsius (°C)

La configuration d'usine par défaut est Fahrenheit. Pour passer en Celsius :



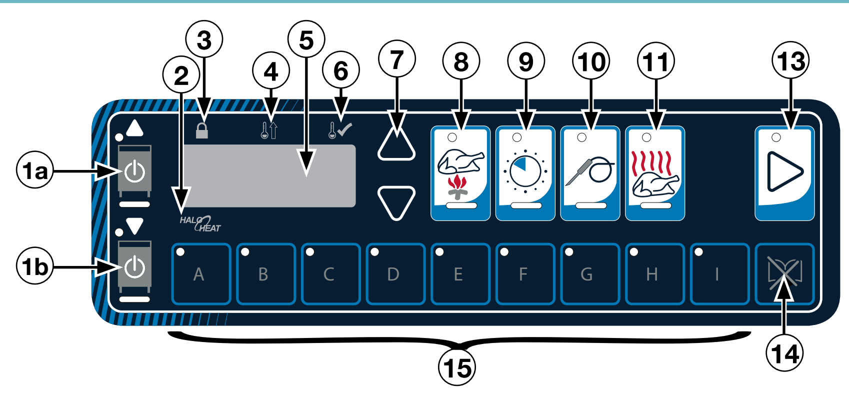

1. Tenir la touche d'**affichage de température** et la **flèche Bas** enfoncées pendant 5 secondes.
2. La commande affiche °C pendant 3 secondes pour confirmer la sélection puis affiche la température en °C.

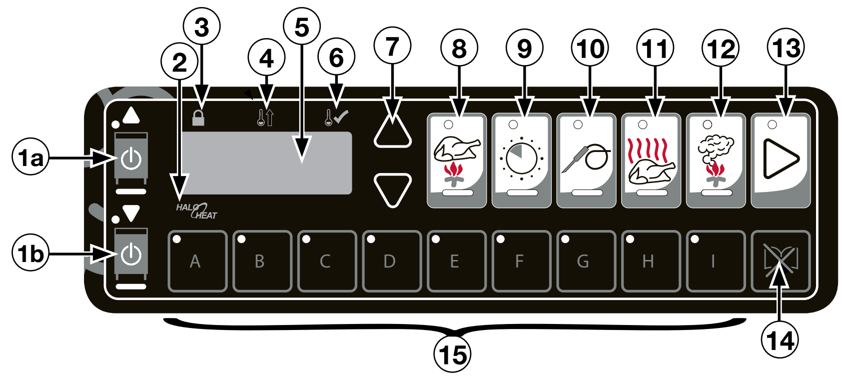


3. Répéter pour passer en Fahrenheit.

Avis : En cas de panne d'alimentation électrique, la commande conserve la configuration °C ou °F sélectionnée par l'utilisateur.

Cuisson, maintien et fumage avec la commande de luxe





- **1a. Marche/Arrêt - Enceinte supérieure**
- **1b. Marche/Arrêt - Enceinte inférieure**
- **2. Voyant indicateur de chauffage**
- **3. Voyant indicateur de verrouillage**
- **4. Voyant indicateur de préchauffage**
- **5. Affichage LED**
- **6. Témoin Prêt**
- **7. Flèches Haut et Bas**
- **8. Touche Cuisson** — Plage de température 93 °C à 162 °C
- **9. Touche Durée**
- **10. Touche Sonde**
- **11. Touche Maintien** — Plage de température 16 °C à 96 °C
- **12. Touche Fumage**
- **13. Touche Démarrer**
- **14. Touche d'annulation de programme**
- **15. Touches de programme**

1. Appuyer sur la touche Marche/Arrêt.

2. Pour cuisiner avec une recette préprogrammée
Appuyer sur la touche **Programme** (A à H) souhaitée et appuyer sur la touche **Démarrer** pour lancer le cycle de cuisson.

3. Pour cuisiner sans recette préprogrammée

A. Régler la température de cuisson.
Appuyer sur la touche **Cuisson**. Le témoin de préchauffage s'allume et le dernier réglage de température de cuisson s'affiche. Appuyer sur la **flèche Haut** ou **Bas** pour modifier la température de cuisson.

- Cuisson à la durée — Appuyer sur la touche **Durée**. Le voyant indicateur de durée s'allume et le dernier réglage de durée de cuisson s'affiche. Appuyer sur la **flèche Haut** ou **Bas** pour modifier le réglage de durée. L'affichage alterne entre le réglage de température et la durée écoulée.
- Cuisson à la sonde — Appuyer sur la touche **Sonde**. Le voyant indicateur de sonde s'allume et le dernier réglage de température interne du produit s'affiche. Appuyer sur la **flèche Haut** ou **Bas** pour modifier le réglage de température. L'affichage alterne entre le réglage de température, la durée écoulée et la température de sonde.

B. Régler la température de maintien.
Appuyer sur la touche **Maintien**. Le voyant indicateur de cuisson reste allumé. Appuyer sur la **flèche Haut** ou **Bas** pour modifier le réglage de température. L'affichage alterne entre le réglage de la température de maintien et la durée depuis laquelle le produit est en mode de maintien. Le four reste en mode de maintien jusqu'à ce que la touche **Marche/Arrêt** soit enfoncée.

Pour activer le mode Maintien à la sonde (en option lors de la cuisson à la sonde) — Appuyer sur la touche **Sonde**. La température de cuisson à la sonde s'affiche. Appuyer de nouveau sur la touche **Sonde** pour alterner avec la température de maintien à la sonde. Les voyants sous les touches **Sonde** et **Maintien** s'allument en alternance pour indiquer que le mode Maintien à la sonde est activé. Appuyer sur la **flèche Haut** ou **Bas** pour régler la température de maintien à la sonde. Plage de température de cuisson : 94 °C à 160 °C

C. Régler la durée de fumage.
Appuyer sur la touche Fumage Appuyer sur la **flèche Haut** ou **Bas** pour régler la durée de fumage souhaitée. La dernière durée utilisée est affichée.

D. Enregistrer le programme sous une touche de programme, le cas échéant.
Sélectionner la touche **Programme** (A à H) souhaitée pour la séquence programmée aux étapes précédentes. Tenir la touche **Programme** sélectionnée enfoncée pendant deux secondes. Une fois que le programme est sauvegardé, un second bip sonore se produit et le voyant indicateur de la touche de programme s'allume.

Avis : Il n'est possible de configurer qu'un seul programme à la fois. Pour permettre la configuration d'un autre programme, l'appareil doit être démarré et mis à l'arrêt, soit par la commande d'alimentation du compartiment, soit en appuyant sur la touche **Démarrer**. Les paramètres de la dernière touche **Programme** utilisée sont en mémoire lors de la programmation d'une nouvelle séquence. Changer manuellement les réglages pour la séquence suivante et choisir une lettre différente pour le programme.

Pour effacer un programme — Le four doit être soit en mode manuel de maintien en température, soit en mode de préchauffage. Il ne peut pas être en train d'exécuter une séquence **programmée**.

E. Démarrer un cycle de cuisson.
Appuyer sur la touche **Démarrer**.

Cuisson, maintien et fumage avec la commande de luxe

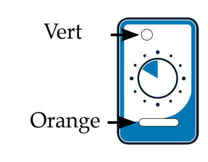
Pour interrompre une opération à tout moment :
Tenir la touche **Démarrer** enfoncée jusqu'à ce que la commande produise un bip sonore de deux secondes, indiquant que l'opération a été annulée. Le four reste dans son état de marche.

Pour éteindre le tableau de commande du four :
Maintenir la touche **Marche/Arrêt** enfoncée jusqu'au bip sonore. Le voyant indicateur de **Marche/Arrêt** s'allume.

Indicateur d'ouverture de porte :
L'écran affiche « door » (porte) en clignotant et un triple bip sonore est produit. Appuyer sur la touche **Marche/Arrêt** pour confirmer le message et désactiver le triple bip sonore.

Touches fléchées :
Les réglages de température de **Cuisson, Maintien et Sonde** et de **Durée** se modifient en appuyant sur les touches fléchées Haut ou Bas. Appuyer brièvement sur la touche fléchée Haut ou Bas pour modifier la valeur d'une unité à la fois. Pour changer un réglage plus rapidement, tenir la touche fléchée Haut ou Bas enfoncée. Une fois que la valeur atteint un multiple de 10, elle change par intervalles de 10 unités à la fois.

Voyants verts et orange :
Chaque touche de programme comporte un voyant vert qui indique la nécessité d'une programmation supplémentaire par l'utilisateur ou l'état opérationnel actuel du four.



Les touches Cuisson, Durée, Sonde et Maintien comportent un voyant orange pour identifier l'information en cours d'affichage.

Afficher les températures de sonde max./min. :
Pour visualiser la température de sonde maximale ou minimale enregistrée durant la cuisson à la sonde, appuyer sur les touches suivantes alors que la sonde est toujours dans le produit :

Température la plus haute : Appuyer en même temps sur la touche Sonde et sur la flèche Haut.

Température la plus basse : Appuyer en même temps sur la touche Sonde et sur la flèche Bas.

Effacer un programme :
Pour effacer un programme, le four doit être soit en mode manuel de maintien en température, soit en mode de préchauffage. Il ne peut pas être en train d'exécuter une séquence programmée.

Lorsque le four est en mode manuel de maintien en température ou en mode de préchauffage, tenir la touche Annuler et la touche Programme à effacer enfoncées en même temps. Lorsque le programme a été effacé, le four produit un bip sonore d'une seconde.

Détection de panne d'électricité :
S'il se produit une coupure d'électricité durant le chauffage, la commande conserve en mémoire les conditions d'exploitation programmées. Au rétablissement du courant, la commande reprend le contrôle au point où elle a été interrompue et le témoin de Marche / Arrêt clignote pour indiquer qu'un tel événement s'est produit. Pour confirmer le message de coupure d'électricité, appuyer sur la touche Marche / Arrêt. Lorsque cette touche est enfoncée, la durée de la coupure d'électricité s'affiche. La commande cesse de compter la durée pendant laquelle l'électricité est coupée une fois que la coupure atteint 24 heures.

*Avis : **Si une telle situation s'est produite, il est vivement conseillé de s'assurer que la nourriture reste consommable en vertu de la réglementation sanitaire en vigueur.***

Pour régler la date et l'heure :
Toutes les enceintes de cuisson du four doivent être à l'arrêt.

Pour régler l'heure de la journée (HH:mm) Heures/minutes - tenir la touche « A » enfoncée pendant trois secondes, puis appuyer sur la touche fléchée Haut ou Bas.

Pour régler l'année - tenir la touche « B » enfoncée pendant trois secondes, puis appuyer sur la touche fléchée Haut ou Bas.

Pour régler le mois et le jour (MM.jj) - tenir la touche « C » enfoncée pendant trois secondes, puis appuyer sur la touche fléchée Haut ou Bas.

Cuisson, maintien et fumage avec la commande de luxe

Utilisation de la sonde :

Lorsque la sonde du four reste en place dans son support, l'affichage à LED indique la température de l'air à l'intérieur du four. Pour utiliser la sonde pour la cuisson, la sortir du support et essuyer toute la longueur de la pique en métal avec un tampon à l'alcool jetable pour la nettoyer et la désinfecter.

Seule la pointe de la sonde mesure la température interne du produit, par conséquent il est important de bien placer la pointe correctement dans le produit pour obtenir une température interne précise. Enfoncer la sonde à mi-longueur dans la produit, en plaçant la pointe au centre de la masse de l'aliment, en évitant l'os. Lorsqu'il s'agit d'un aliment solide tel qu'un rôti ou des poitrines de volaille, enfoncer la sonde verticalement depuis le dessus ou depuis le côté vers le centre. S'il s'agit d'un produit semi-liquide ou liquide, attacher le câble de sonde de manière à maintenir la sonde dans la bonne position. Ne pas laisser la pointe de sonde toucher les bords, le fond ou les parois du récipient. Attacher le câble de sonde au rebord du récipient avec du ruban adhésif.

Pour activer le mode Maintien à la sonde (en option lors de la cuisson à la sonde) :

- Appuyer sur la touche **Sonde** pour afficher la température de cuisson de la sonde.
- Appuyer de nouveau sur la touche **Sonde** pour alterner avec la température de maintien à la sonde.

  Remarque : Les voyants sous les touches **Sonde** et **Maintien** s'allument en alternance pour indiquer que le mode Maintien à la sonde est activé.

- Appuyer sur la **flèche Haut** ou **Bas** pour régler la température de maintien à la sonde souhaitée.



- Appuyer sur la touche **Démarrer** pour débuter le cycle de cuisson.



Étalonnage de sonde :

1. Pour vérifier l'étalonnage de la sonde de produit, placer la sonde dans un verre d'eau avec des glaçons.
2. Après avoir laissé la température se stabiliser, appuyer sur la touche Sonde pendant cinq (5) secondes. La mesure affichée doit être 0 °C.
3. Si un étalonnage est requis, l'appareil doit être en mode de maintien manuel. Depuis l'état d'arrêt, mettre l'appareil en marche. L'appareil démarre en mode de maintien manuel. Tenir la touche Sonde enfoncée pendant huit (8) secondes jusqu'à ce qu'il se produise deux bips sonores et que la température s'affiche. Utiliser les touches fléchées Haut et Bas pour ajuster la température affichée sur celle indiquée par le thermomètre indépendant. Répéter l'étape 2 pour vérifier.
4. Répéter les étapes 1 et 2 pour confirmer l'étalonnage de la sonde comme il se doit.

Cuisson sous vide :

Le four étant en mode de préchauffage, tenir la touche Sonde enfoncée. Au bout de 5 secondes, elle affiche « SouS » si elle est en mode Sous vide ou « rE9 » si elle est en mode normal. Si le mode doit être changé, continuer d'appuyer sur la touche Sonde pendant trois secondes supplémentaires pour alterner entre les deux options.

Pour cuire à la sonde, insérer la sonde dans le produit cru une fois que le four a fini de préchauffer.

ATTENDRE UNE MINUTE ENTIÈRE pour permettre à la sonde de descendre jusqu'à la température interne du produit. Appuyer sur le bouton Démarrer pour débuter le processus de cuisson après cette phase d'ajustement de la température de sonde. En cas de mesure erronée de la température interne du produit par la sonde, le four se règle par défaut sur une température de maintien.

⚠ ATTENTION

Pour maintenir des niveaux de température sans danger, ne jamais placer d'aliments froids à réchauffer ou à remettre en température dans un four qui contient déjà des aliments chauds maintenus en température.

Cuisson, maintien et fumage avec la commande de luxe

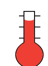
Verrouillage et déverrouillage des touches de programme  

Les touches Programme A à H peuvent être verrouillées pour éviter d'enregistrer, de modifier ou d'effacer un programme.

Pour verrouiller les touches de programme, tenir la touche « I » enfoncée jusqu'au bip sonore. Relâcher la touche « I ». Le voyant indicateur de la touche « I » s'allume. Les touches de programme A à H sont à présent verrouillées.

Avis : Seules les touches de programme A à H sont concernées par ce verrouillage et le four peut être utilisé dans les modes non programmés Cuisson, Sonde et Maintien.

Pour déverrouiller les touches de programme, tenir la touche Annuler enfoncée en même temps que la touche « I » jusqu'à ce que le voyant de la touche « I » s'éteigne. Relâcher les deux touches. Les touches de programme du four sont à présent déverrouillées.

Sélection de Fahrenheit ou Celsius 

La commande étant en ***mode arrêt, maintenir enfoncée*** la touche fléchée Haut jusqu'à ce que l'affichage indique la sélection en cours. Appuyer sur les touches Haut ou Bas pour alterner entre les deux options. Après chaque changement, la touche doit être relâchée. L'affichage doit s'éteindre avant de pouvoir répéter la procédure.

Verrouillage et déverrouillage du tableau de commande 

Le tableau de commande peut être verrouillé à tout moment pour empêcher les modifications de réglage involontaires ou accidentelles.

Pour verrouiller le tableau de commande ***maintenir enfoncée*** la touche fléchée Haut puis appuyer sur la touche Marche/Arrêt. L'appareil émet un court bip sonore et le témoin de verrouillage du tableau de commande s'allume. Relâcher les deux touches. Le tableau de commande du four est à présent verrouillé.

Remarque : Le tableau de commande est totalement verrouillé, à l'exception de la touche Marche/Arrêt et des touches fléchées. Il est alors impossible de mettre la commande du four à l'arrêt.

Pour déverrouiller le tableau de commande ***maintenir enfoncée*** la touche fléchée Bas puis appuyer sur la touche Marche/Arrêt. L'appareil émet trois bips sonores et le témoin lumineux de verrouillage du tableau de commande s'éteint. Relâcher les deux touches. Le tableau est à présent déverrouillé et utilisable normalement.

Réglage du volume des bips sonores 

La commande étant en ***mode arrêt, maintenir enfoncée*** la touche fléchée Bas jusqu'à ce que l'affichage indique le réglage de volume en cours. Appuyer sur la touche fléchée Haut ou Bas pour faire défiler les quatre options (0 = Arrêt, 1 = Bas, 2 = Moyen, 3 = Haut).

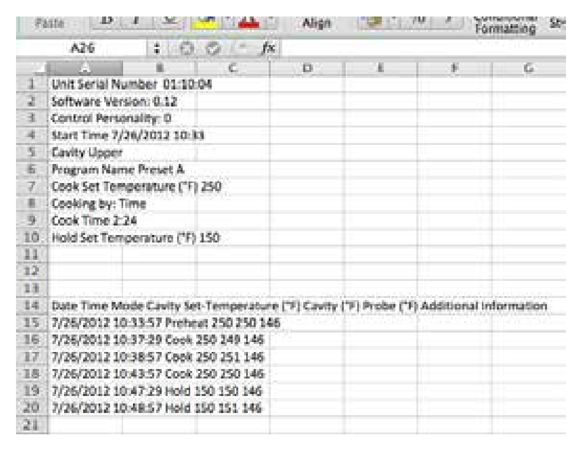
Documentation HACCP, enregistreur de données - en option

Ce four est conforme aux critères HACCP établis et offre échantillonnage automatisé, consignation de données, validation de point de consigne, recette utilisée, dates et heures. Ces données sont conservées pour les 30 derniers jours. Elle peuvent être visualisées à l'écran ou téléchargées sur une clé USB puis copiées sur un ordinateur. Le fichier est au format CVS (variables séparées par des virgules) et peut être ouvert avec un logiciel de feuille de calcul.

Pour télécharger les données collectées :

1. Toutes les enceintes de cuisson du four doivent être à l'arrêt.
2. Il est conseillé de vider complètement la clé USB à utiliser. Retirer le capuchon du port USB situé sur le côté droit du tableau de commande et introduire la clé USB. L'écran affiche « Usb ». Si l'écran n'affiche pas « Usb », réessayer avec une autre clé USB ou appeler le service après-vente Alto-Shaam.
3. Tenir la touche Démarrer enfoncée jusqu'à ce que l'écran affiche «☰ XYZ ». La valeur complètement à droite est le pourcentage de chargement effectué. Le voyant indicateur de la touche Démarrer clignote durant le téléchargement. Lorsque l'écran affiche «☰ 100 », le téléchargement est terminé.
4. Retirer la clé USB et remettre le capuchon en place sur le port USB. Lorsque la clé USB est retirée, le four émet un bip d'une seconde pour confirmer le retrait.

Exemple de données HACCP



	A
1	Unit Serial Number 01:10:04
2	Software Version: 0.12
3	Control Personality: 0
4	Start Time 7/26/2012 10:33
5	Cavity Upper
6	Program Name Preset A
7	Cook Set Temperature (°F) 250
8	Cooking by: Time
9	Cook Time 2:24
10	Hold Set Temperature (°F) 150
11	
12	
13	
14	Date Time Mode Cavity Set-Temperature (°F) Cavity (°F) Probe (°F) Additional Information
15	7/26/2012 10:33:57 Preheat 250 250 146
16	7/26/2012 10:37:29 Cook 250 249 146
17	7/26/2012 10:38:57 Cook 250 251 146
18	7/26/2012 10:43:57 Cook 250 250 146
19	7/26/2012 10:47:29 Hold 150 150 146
20	7/26/2012 10:48:57 Hold 150 151 146
21	

Conseils d'utilisation

CONSEILS D'UTILISATION DU CHEF

- Pour cuire des produits spécifiques, se reporter aux instructions de cuisson et de maintien individuelles correspondantes.
- Lors de la cuisson à 121 °C, compter une heure environ pour que la température de cuisson s'abaisse jusqu'à la température de maintien. Durant cette période d'une heure, le produit continue de cuire.
- Les temps de cuisson figurant dans ce guide sont fournis pour des produits pris directement depuis une température de réfrigération de 3,3 °C à 4,4 °C et placés dans un four préchauffé. Certains ajustements seront nécessaires pour la cuisson de produits à des températures autres que la réfrigération.
- Placer le rebord incurvé de la grille vers l'arrière du four.
- Ajuster les évents intérieurs de porte conformément à la procédure de cuisson particulière choisie.
- Il est conseillé de laisser la porte du four fermée durant le cycle de cuisson. L'ouverture de la porte laisse la chaleur s'échapper et allonge la durée nécessaires pour cuire le produit.
- Le perçage du produit avec tout ustensile pointu peut permettre la pénétration de bactéries à l'intérieur. Éviter d'utiliser une fourchette pour manipuler le produit et toujours suivre des méthodes d'hygiène standard lors de la manipulation de tout aliment.
- Utiliser un thermomètre pour vérifier la température interne d'un produit. Veiller à bien désinfecter le thermomètre avant chaque utilisation.
- Une viande rassise cuit plus vite, rétrécit plus et ne peut pas être maintenue en température aussi longtemps qu'une viande fraîche. En raison des capacités d'attendrissement du four, une viande rassise ou des agents d'attendrissement tels que le G.M.S. ne sont pas nécessaires et sont déconseillés.
- Lors de la cuisson à four plein, ne jamais placer d'aliments en dessous du deuxième espacement de grille depuis le bas du compartiment du four.
- Nettoyer complètement l'intérieur du four, le lèchefrite, les grilles et les porte-grilles latéraux chaque jour.
- Comme il n'y a aucun mouvement d'air à l'intérieur du four de cuisson et maintien à basse température Halo Heat®, de la condensation se forme sur l'intérieur de la porte durant la marche et peut s'écouler par les évents de porte du four. C'est une situation normale durant la marche ; toutefois, toute accumulation de condensation sur le sol devra être essuyée régulièrement par mesure de précaution. Un ramasse-gouttes externe est fourni de série avec la majorité des fours.
- Placer le lèchefrite directement sur le fond du compartiment du four.
- Le lèchefrite peut déborder lors de la cuisson de certaines pièces de bœuf jusqu'à une température interne de plus de 54 °C. Le ramasse-gouttes externe permet d'atténuer en partie ce problème de débordement. Il existe aussi un lèchefrite très profond proposé en option pour certains fours.
- Le débordement peut aussi être causé par un chargement excessif du four. **NE PAS SURCHARGER LE FOUR**. Respecter les capacités de charge préconisées pour chaque procédure individuelle.
- Pour obtenir un attendrissement maximal du produit et réduire la main-d'œuvre durant les heures de préparation de pointe, il est fortement conseillé de prévoir la cuisson et le maintien durant la nuit pour de nombreux produits. Voir les instructions de cuisson individuelles.

DURANT LA NUIT

BESOIN D'AIDE ?

Le personnel d'Alto-Shaam comprend des chefs de cuisine qui seront heureux de répondre à vos questions. Nous vous invitons à contacter tout membre de notre personne par téléphone ou par courriel depuis la section Nous contacter de notre site web pour toute assistance concernant une procédure de cuisson et maintien.

800-558-8744 • (+1) 262-251-3800

www.alto-shaam.com

Sécurité des aliments

DÉTERMINER SI UN PRODUIT EST SUFFISAMMENT CUIT

1. Enfoncer un thermomètre au centre du produit pour déterminer si la température interne correcte a été atteinte.

VIANDE ROUGE :

SAIGNANTE : 54 °C à 57 °C

À POINT : 60 °C à 63 °C

BIEN CUIT : 66 °C à 71 °C

2. Si les procédures préconisées la cuisson des produits individuels sont respectées, aucune durée de cuisson supplémentaire ne devrait être nécessaire. Toutefois, si la température interne requise n'est pas atteinte après que le produit a été en mode de MAINTIEN pendant la durée minimale d'une heure, un temps de cuisson supplémentaire peut être ajouté. Utiliser le même réglage de température de CUISSON qui pour le cycle de cuisson initial jusqu'à ce que la température interne correcte soit atteinte.

RÉCHAUFFAGE

1. Toute surproduction devra être sortie du four, emballée, refroidie rapidement et réfrigérée.
2. Le produit peut être sorti du réfrigérateur, remis dans le four et réchauffé le lendemain.
3. Les produits doivent être réchauffés à une température de 121 °C à 135 °C. Voir le réglage correct du thermostat pour le produit à réchauffer dans les instructions de cuisson individuelles.
4. La durée nécessaire pour réchauffer un produit dépend du type de produit et de la quantité à réchauffer. La durée de cuisson doivent tenir compte de la température interne du produit. Utiliser un thermomètre de poche pour vérifier la température interne du produit réchauffé.

La réglementation américaine prévoit que les aliments cuits qui ont été refroidis, puis réchauffés en vue d'un maintien au chaud, doivent être réchauffés à 74 °C. La température de 74 °C devra être maintenue pendant une durée de 15 secondes.

Toujours respecter la réglementation sanitaire en vigueur concernant la durée et la température interne requises pour le réchauffage de produits.

Aux États-Unis, le code la FDA exige que les produits tels que la viande rouge restent en mode de MAINTIEN pendant une durée donnée. Le temps de maintien prescrit dépend de la température interne souhaitée pour le produit fini et comprend une période d'une heure pendant laquelle le four passe de la température de cuisson à la température de maintien et le produit continue de cuire.

TEMPERATURE INTERNE DU PRODUIT	TEMPS* EN CYCLE MAINTIEN RÉGLEMENTAIRE
54 °C	1 HEURE 52 MINUTES
55 °C	1 HEURE 29 MINUTES
56 °C	56 MINUTES
57 °C	36 MINUTES
58 °C	28 MINUTES
59 °C	18 MINUTES
60 °C	12 MINUTES
61 °C	8 MINUTES
62 °C	5 MINUTES
63 °C	4 MINUTES
64 °C	2 MINUTES 14 SECONDES
65 °C	1 MINUTE 25 SECONDES
66 °C	54 SECONDES
67 °C	34 SECONDES
68 °C	22 SECONDES
69 °C	14 SECONDES
70 °C	0 SECONDES

*LE TEMPS DE MAINTIEN PEUT INCLURE LA MONTÉE EN TEMPÉRATURE POST-FOUR

Sécurité des aliments

GUIDE GÉNÉRAL DE MAINTIEN EN TEMPÉRATURE

Les températures de maintien correctes dépendent des denrées alimentaires.

La technologie Halo Heat® préserve une teneur en humidité maximale du produit sans ajout d'eau, de pulvérisation d'eau ni de vapeur. Le maintien d'une humidité naturelle maximale préserve la saveur naturelle du produit et offre un goût plus authentique. En plus de la rétention de l'humidité du produit, le chauffage Halo Heat maintient une température uniforme dans tout le volume du four sans l'emploi d'un ventilateur de répartition thermique, évitant ainsi un dessèchement additionnel par évaporation ou déshydratation.

Dans un milieu de maintien fermé, une teneur excessive en humidité est une situation remédiable. Un produit qui atteint des températures extrêmement élevées durant la préparation doit être laissé à baisser en température avant d'être placé dans une atmosphère de maintien contrôlée. Si le produit ne baisse pas en température, il se forme une condensation importante, ce qui accroît la teneur en humidité sur l'extérieur du produit. Pour préserver la sécurité et la qualité des aliments tout juste cuits, prévoir une période unique de 1 à 2 minutes maximum pour la dissipation initiale de chaleur du produit.

La majorité des appareils de maintien en température Halo Heat comportent une commande thermostatique de 16 °C à 93 °C. Si l'appareil est équipé d'évents, fermer les évents pour assurer un maintien humide et les ouvrir pour un maintien croustillant.

PLAGE DE TEMPÉRATURE DE MAINTIEN	
VIANDE	**CELSIUS**
RÔTI DE BŒUF — Saignant	54 °C
RÔTI DE BŒUF — À point/Bien cuit	68 °C
POITRINE DE BŒUF	71 — 79 °C
BŒUF GROS SEL	71 — 79 °C
PASTRAMI	71 — 79 °C
TRAIN DE CÔTES — Saignant	54 °C
BIFTECK— Grillé/poêlé	60 — 71 °C
CÔTES — Bœuf ou porc	71 °C
VEAU	71 — 79 °C
JAMBON	71 — 79 °C
PORC	71 — 79 °C
AGNEAU	71 — 79 °C
VOLAILLE	
POULET— Poêlé/au four	71 — 79 °C
CANARD	71 — 79 °C
DINDE	71 — 79 °C
GÉNÉRAL	71 — 79 °C
POISSON/CRUSTACÉS/FRUITS DE MER	
POISSON— Au four/poêlé	71 — 79 °C
LANGOUSTE	71 — 79 °C
CREVETTES— Poêlées	71 — 79 °C
PRODUITS DE BOULANGERIE	
PAIN/PETITS PAINS	49 — 60 °C
DIVERS	
GRATINS	71 — 79 °C
PÂTE — Levage	27 — 38 °C
ŒUFS —Poêlés	66 — 71 °C
PLATS SURGELÉS	71 — 79 °C
HORS-D'ŒUVRE	71 — 82 °C
PÂTES	71 — 82 °C
PIZZA	71 — 82 °C
POMMES DE TERRE	82 °C
REPAS SUR PLATEAU	60 — 74 °C
SAUCES	60 — 93 °C
POTAGE	60 — 93 °C
LÉGUMES	71 — 79 °C

LES TEMPÉRATURES DE MAINTIEN INDIQUÉES NE SONT FOURNIES QU'À TITRE D'INDICATION UNIQUEMENT. TOUT MAINTIEN DE DENRÉES ALIMENTAIRES DOIT ÊTRE BASÉ SUR LES TEMPÉRATURES INTERNES DU PRODUIT. TOUJOURS RESPECTER LES RÉGLEMENTATIONS DE SANTÉ (HYGIÈNE) LOCALES POUR TOUTES LES EXIGENCES DE TEMPÉRATURES INTERNES.

Sécurité des aliments

La saveur et l'arôme des aliments sont habituellement si étroitement liés qu'il est difficile, voire impossible, de les séparer. Il existe également une importante et inséparable corrélation entre la propreté et la saveur des aliments. La propreté, le fonctionnement optimal et l'apparence du matériel contribuent grandement à la préparation de plats savoureux et appétissants.

La majorité des plats émettent un arôme qui leur est propre et de nombreux aliments absorbent en outre les odeurs existantes. Malheureusement, cette absorption ne distingue pas les BONNES des MAUVAISES odeurs. La plupart des saveurs et odeurs désagréables perturbant les activités de restauration sont causées par des bactéries. L'aigreur, l'odeur de ranci, le goût de moisi, le manque de fraîcheur ou autres saveurs anormales résultent généralement d'une activité bactérienne.

Le moyen le plus facile d'assurer une pleine saveur naturelle des aliments est la propreté absolue. Cela suppose une bonne maîtrise à la fois des impuretés visibles (saleté) et invisibles (bactéries). Seule une approche rigoureuse de l'hygiène permet d'obtenir une propreté absolue. Cela assure une apparence attrayante du matériel, ainsi qu'une efficacité et une utilité optimales. Mais plus important encore, un bon programme d'hygiène est l'un des piliers de la prévention des intoxications alimentaires.

Tout programme d'hygiène complet doit inclure la formation du personnel aux procédures d'hygiène de base. Ceci comprend notamment l'hygiène personnelle, la manipulation des aliments crus, la cuisson à une température interne suffisante et le contrôle régulier des températures internes depuis la réception jusqu'au service.

Le maintien en température des plats préparés n'est que l'un des facteurs importants associés à la prévention des intoxications alimentaires. Le contrôle et la régulation de la température durant la réception, l'entreposage, la préparation et le service des aliments sont tout aussi importants.

La méthode la plus précise de garantir la bonne température d'aliments froids ou chauds est la mesure de température interne des produits. Un thermomètre de qualité est un outil indispensable à cet effet et doit être utilisé systématiquement sur tous les produits qui exigent un maintien à une température spécifique.

TEMPÉRATURES INTERNES DE DENRÉES ALIMENTAIRES	
ALIMENTS CHAUDS	
ZONE DE DANGER	4 °C À 60 °C
ZONE CRITIQUE	21 °C À 49 °C
ZONE SÛRE	60 °C À 74 °C
ALIMENTS FROIDS	
ZONE DE DANGER	AU-DESSUS DE 4 °C
ZONE SÛRE	2 °C À 4 °C
ALIMENTS SURGELÉS	
ZONE DE DANGER	AU-DESSUS DE 0 °C
ZONE CRITIQUE	-18 °C À 0 °C
ZONE SÛRE	-18 °C ou moins

L'analyse des risques et maîtrise des points critiques, ou HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points), est un programme de contrôle de la qualité des procédures d'exploitation visant à assurer l'intégrité, la qualité et la sécurité des aliments. Prendre les mesures nécessaires pour renforcer les pratiques d'hygiène s'avère à la fois relativement simple et bon marché. Des renseignements supplémentaires sur l'HACCP peuvent être obtenus en contactant :

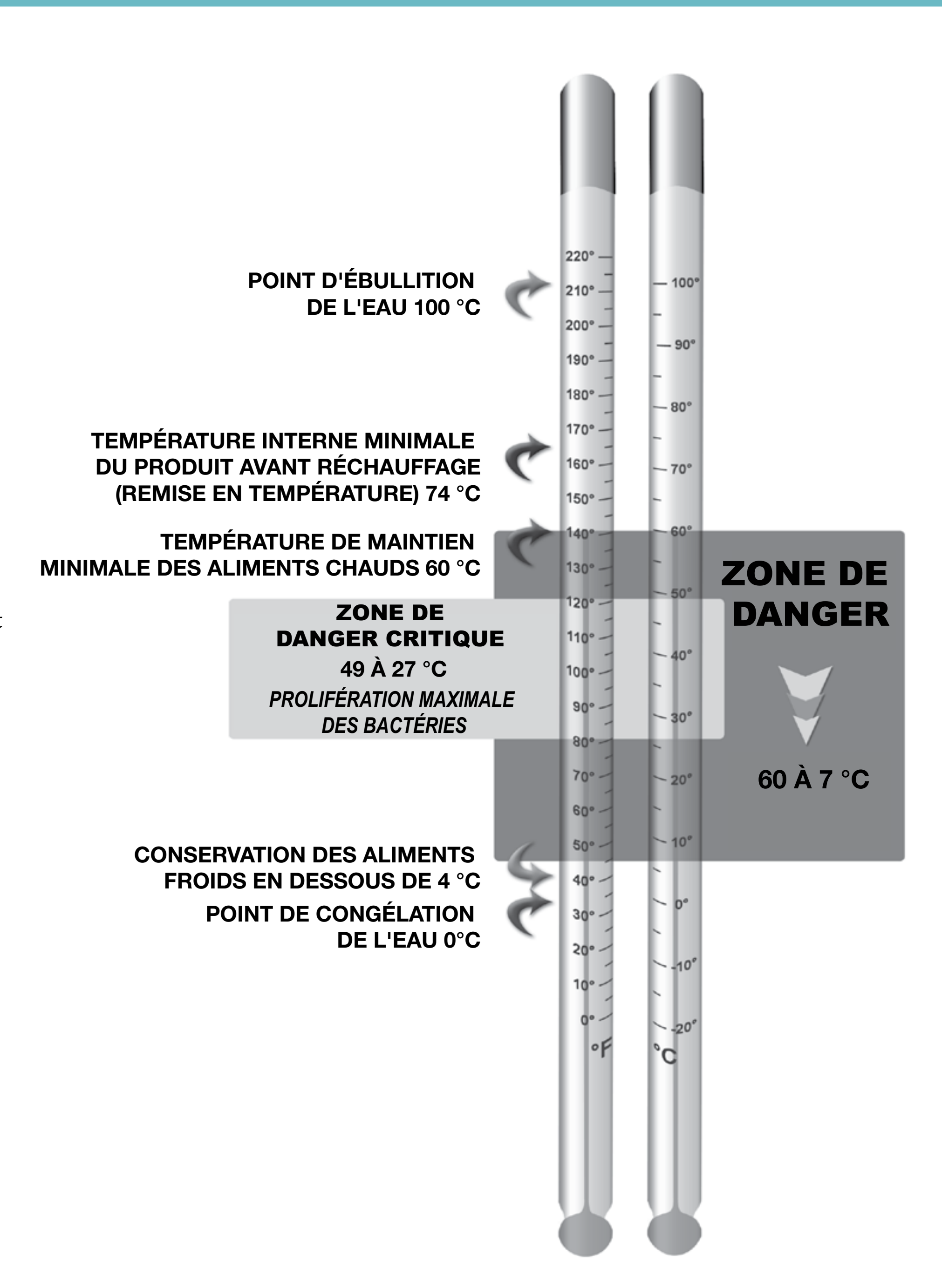
Center for Food Safety and Applied Nutrition
Food and Drug Administration
TÉLÉPHONE : 1-888-SAFEFOOD
www.foodsafety.gov

Maintien en température et hygiène

GUIDE DE SÉCURITÉ DES ALIMENTS

Tous les aliments chauffés doivent être maintenus entre 60 °C et 65 °C après avoir été chauffés. Les aliments qui ont été chauffés après avoir été réfrigérés doivent être réchauffés jusqu'à un minimum de 74 °C pour empêcher la prolifération des bactéries.

- Tous les aliments à conserver devront être couverts et placés en chambre froide ou au congélateur à une hauteur minimale de 15 cm au-dessus du sol.
- Le personnel chargé du service, de la préparation des aliments ou du lavage des ustensiles devra avoir les cheveux correctement couverts.
- Le personnel devra se laver les mains avant de servir ou de préparer les aliments.
- Du savon et des serviettes devront être à disposition au niveau du lavabo et utilisés uniquement pour se laver les mains.
- Il est interdit de fumer ou d'utiliser des produits du tabac dans les zones de préparation alimentaire ou de service.
- Tous les contenants de service seront rangés avec les surfaces de contact alimentaire couvertes ou face vers le bas.
- Tous les ustensiles seront lavés dans un évier à trois bacs et plongés dans un bain de rinçage final désinfectant. Un nécessaire de contrôle du sera utilisé pour contrôler l'eau de rinçage.
- Ne pas utiliser les surfaces de préparation d'aliments pour le rangement d'articles non alimentaires.
- Tous les aliments froids seront entreposés à 4 °C ou moins.
- Ne pas décongeler les aliments surgelés à la température ambiante ni dans l'eau. Utiliser la chambre froide pour la décongélation et laisser les aliments décongeler lentement.



Nettoyage et entretien préventif

PROTÉGER LES SURFACES EN ACIER INOXYDABLE



Il est important de prévenir la corrosion lors de l'entretien des surfaces en acier inoxydables. Les produits nettoyants forts, corrosifs ou inadaptés peuvent complètement détruire la couche protectrice superficielle de l'acier inoxydable. Les tampons abrasifs, la paille de fer et les outils métalliques produisent une abrasion des surfaces qui endommage le revêtement protecteur et résultera en des zones de corrosion. Même l'eau, en particulier une eau dure contenant des concentrations moyennes à élevées de chlore, peut causer l'oxydation et le piquage à l'origine de la rouille et de la corrosion. En outre, les aliments acides renversés et laissés au contact des surfaces métalliques sont également des facteurs contribuant à la corrosion.

L'emploi de produits, outils et méthodes de nettoyage corrects est essentiel à la préservation de l'apparence et de la durabilité de l'appareil. Éliminer les aliments renversés et essuyer la surface dans les plus brefs délais ou, au minimum, une fois par jour. Toujours rincer les surfaces après avoir utilisé un produit nettoyant et essuyer l'eau restante dès que possible après le rinçage.

ATTENTION



Pour protéger les surfaces en acier inoxydable, éviter absolument l'emploi de produits nettoyants abrasifs, de produits à base de chlore ou de produits contenant des sels quaternaires. NE JAMAIS utiliser d'acide chlorhydrique (acide muriatique) sur l'acier inoxydable. NE JAMAIS utiliser de brosse métallique, de tampon à récurer métallique ni de raclette.

AGENTS NETTOYANTS

Utiliser des produits nettoyants non abrasifs conçus pour une utilisation sur les surfaces en acier inoxydable. Il doit s'agir de composés sans chlore et qui ne contiennent pas de sels quaternaires. Ne jamais utiliser d'acide chlorhydrique (acide muriatique) sur les surfaces en acier inoxydable. Toujours utiliser le produit nettoyant qui convient à la concentration préconisée par le fabricant. Pour tout conseil sur les produits, contacter le fournisseur de produits nettoyants local.

MATÉRIELS DE NETTOYAGE

Le nettoyage peut généralement être réalisé avec le produit nettoyant correct et un chiffon doux propre. Si des méthodes plus agressives s'avèrent nécessaires, utiliser un tampon à récurer non abrasif sur les salissures difficiles et veiller à frotter suivant le grain visible de la surface métallique pour éviter de la rayer. Ne jamais utiliser de brosse métallique, de tampon à récurer métallique ou de spatule pour détacher un résidu d'aliment.

AVERTISSEMENT



Pour écarter les dangers de BLESSURE GRAVE, DE MORT ou DE DÉGÂTS MATÉRIELS :

L'appareil doit être nettoyé avec soin pour éviter les dépôts de graisse et de résidus d'aliments susceptibles de s'enflammer à l'intérieur de l'appareil. En cas d'inflammation de dépôts gras ou de résidus alimentaires à l'intérieur de l'appareil, mettre immédiatement l'appareil à l'arrêt et laisser la porte fermée pour éteindre le feu. Si une extinction active est nécessaire, débrancher l'appareil de l'alimentation électrique et utiliser un extincteur d'incendie (ne pas utiliser d'eau pour éteindre un incendie de graisse !). Un nettoyage insuffisant de l'appareil a pour effet d'invalider la garantie et décharge Alto-Shaam de toute responsabilité.

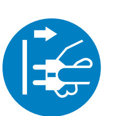
NETTOYAGE QUOTIDIEN DES BROCHES (commande de luxe)



Pour assurer une mesure précise de la température interne des produits, les broches de la sonde amovible doivent être nettoyées chaque jour.

1. Éliminer les débris alimentaires des broches à la fin de chaque journée de travail. Essuyer la fiche en entier et entre les broches avec un chiffon propre et une solution détergente chaude.
2. Essuyer avec un chiffon et de l'eau de rinçage propre pour éliminer le détergent.
3. Laisser les broches sécher à l'air avant de remonter la sonde détachable.

AVERTISSEMENT



Pour écarter les dangers de BLESSURE GRAVE, DE MORT OU DE DÉGÂTS MATÉRIELS, TOUJOURS débrancher l'appareil de la source de courant avant toute opération de nettoyage ou d'entretien.

Nettoyage et entretien préventif

DANGER



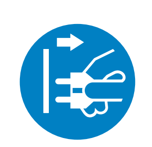


Pour écarter les dangers de BLESSURE GRAVE, de MORT ou de DÉGÂTS MATÉRIELS :

NE PAS nettoyer à la vapeur, arroser au jet d'eau ni noyer l'intérieur ou l'extérieur dans l'eau ou dans une quelconque autre solution liquide. NE PAS nettoyer à l'eau sous pression.

Tout manquement à respecter cette mise en garde invalidera la garantie.

AVERTISSEMENT

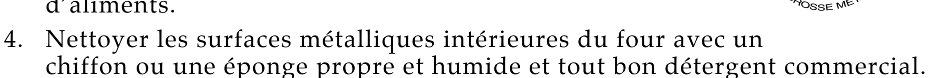


Pour écarter les dangers de BLESSURE GRAVE, DE MORT OU DE DÉGÂTS MATÉRIELS, TOUJOURS débrancher l'appareil de la source de courant avant toute opération de nettoyage ou d'entretien.

NETTOYAGE QUOTIDIEN

PAS DE RACLETTE
PAS D'ÉPONGE OU PAILLE DE FER
PAS DE BROSSE MÉTALLIQUE

1. Débrancher l'appareil de sa source de courant et le laisser refroidir.
2. Sortir toutes les pièces détachables, telles que les grilles, les porte-grilles latéraux, les ramasse-gouttes et les lèchefrites. Nettoyer ces articles séparément.
3. Essuyer les surfaces métalliques intérieures du four avec une serviette en papier pour enlever les débris d'aliments.
4. Nettoyer les surfaces métalliques intérieures du four avec un chiffon ou une éponge propre et humide et tout bon détergent commercial.



   Avis : Ne jamais utiliser de produits nettoyants abrasifs, de produits à base de chlore ou de produits contenant des sels quaternaires. Ne jamais utiliser d'acide chlorhydrique (acide muriatique) sur l'acier inoxydable.
5. Vaporiser les surfaces très sales d'un dégraissant soluble dans l'eau et laisser agir pendant 10 minutes, puis détacher la saleté avec un tampon à récurer en plastique.
6. Essuyer le tableau de commande, les évents de porte, les poignées de porte et les joints de porte avec soin car ces surfaces recueillent généralement des débris alimentaires.
7. Rincer les surfaces en les essuyant avec une éponge imbibée d'eau tiède propre.
8. Éponger l'excédent d'eau et sécher les surfaces avec un chiffon propre ou à l'air. Laisser les portes ouvertes pour sécher complètement l'intérieur. Remettre les porte-grilles, les ramasse-gouttes et les grilles en place.
9. Essuyer les joints de porte et le tableau de commande avec un chiffon doux propre.
10. L'intérieur peut être essuyé avec une solution désinfectante après nettoyage et rinçage. Cette solution doit être homologuée pour les surfaces de contact alimentaire en acier inoxydable.
11. Pour préserver la pellicule protectrice sur l'acier inoxydable poli, nettoyer l'extérieur de l'armoire avec un produit nettoyant préconisé pour les surfaces en acier inoxydable. Vaporiser le produit sur un chiffon propre et essuyer dans le sens du grain de l'acier inoxydable.
12. Nettoyer toute surface en verre avec un produit pour vitres.

Veiller à toujours respecter la réglementation sanitaire en vigueur concernant les exigences de nettoyage et de désinfection du matériel.

NETTOYER LES ÉVENTS DE PORTE

Les évents de porte doivent être contrôlés et nettoyés selon les besoins.

NETTOYER LES SONDES CHAQUE JOUR (COMMANDE DE LUXE)

Éliminer toutes les traces d'aliments des sondes. Essuyer chaque sonde et câble avec un chiffon propre et une solution détergente tiède. Éliminer le détergent en essuyant la sonde et le câble avec une eau de rinçage propre et un chiffon. Essuyer les sondes et les supports de sonde avec un tampon à l'alcool jetable ou une solution désinfectante préconisée pour les surfaces de contact alimentaire. Laisser la sonde et le câble sécher à l'air dans le support de sonde.

CONTRÔLER LE VENTILATEUR DANS LE COMPARTIMENT DE COMMANDE

Pendant que le four est chaud, vérifier que le ventilateur de la commande fonctionne. Le ventilateur est placé vers le haut au dos de l'appareil.

CONTRÔLER L'ÉTAT GÉNÉRAL DU FOUR UNE FOIS PAR MOIS

Contrôler chaque mois l'état physique et le serrage de la visserie du four. Corriger tout problème avant qu'il commence à perturber le fonctionnement du four.

NE PAS UTILISER LE FOUR SI DES COMMANDES NE FONCTIONNENT PAS CORRECTEMENT

Consulter le Guide de dépannage dans le manuel d'utilisation et d'entretien ou appeler un technicien d'entretien agréé.

Liste de vérifications d'entretien préventif

Chaque jour

- ☐ Effectuer le nettoyage quotidien du four indiqué dans ce manuel.
- ☐ Nettoyer le ramasse-gouttes avant conformément aux directives de ce manuel.

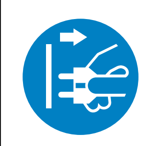
Chaque mois

- ☐ Vérifier que le joint de porte n'est pas craquelé, déformé ni endommagé.
- ☐ Vérifier la bonne étanchéité du joint de la vitre de porte.
- ☐ Vérifier le bon fonctionnement des évents coulissants de porte.
- ☐ Contrôler l'état des porte-grilles latéraux, des grilles et des supports de grille et les changer le cas échéant.
- ☐ Étalonner la sonde de produit amovible (le cas échéant).
- ☐ Nettoyer la zone d'admission du ventilateur de refroidissement et les évents d'échappement.
- ☐ Contrôler visuellement l'élément de fumage (le cas échéant). Si tout signe de déformation, de fissuration ou de rupture est visible, mettre le four hors service et contacter un technicien d'entretien agréé pour réparation.

Tous les 12 mois (Inspection par un technicien agréé)

- ☐ Ouvrir le compartiment électrique et contrôler/resserrer tous les câblages.
- ☐ Contrôler tous les composants électriques.
- ☐ Contrôler l'élément de fumage (le cas échéant) et son câblage.
- ☐ Contrôler visuellement l'élément de fumage (le cas échéant). Si des signes de déformation, de fissuration ou de rupture sont visibles, mettre le four hors service et contacter un technicien d'entretien agréé pour réparation.
- ☐ Vérifier l'intensité de courant consommée par les éléments chauffants.
- ☐ Vérifier l'absence de court-circuit à la terre des éléments. Changer/réparer comme il se doit
- ☐ Vérifier l'absence de fissuration ou de rupture de la gaine isolante du cordon électrique.
- ☐ Serrer les raccordements du cordon à l'intérieur du compartiment électrique.
- ☐ Tester/changer les voyants indicateurs indépendants (le cas échéant).
- ☐ Changer les ventilateurs de refroidissement (le cas échéant).
- ☐ Vérifier la tension du secteur.
- ☐ Régler le commutateur de tension (le cas échéant).
- ☐ Inspecter et tester la sonde de produit et la prise de sonde.
- ☐ Inspecter et tester la commande et les fonctions de commande.
- ☐ Changer les boutons de commande.
- ☐ Contrôler visuellement l'état structurel de l'enceinte du four.
- ☐ Changer le joint de porte.
- ☐ Contrôler visuellement les poignées et charnières de portes. Les changer/réparer le cas échéant.
- ☐ Retirer toute vis de poignée et de charnière desserrée. Appliquer du Loctite puis resserrer la vis comme il se doit.
- ☐ Contrôler le pare-choc périphérique. Le réparer/changer le cas échéant.
- ☐ Contrôler les roulettes. Les réparer/changer le cas échéant.
- ☐ Effectuer un étalonnage de température de l'enceinte conformément aux instructions d'étalonnage préconisées par le fabricant.

AVERTISSEMENT



Pour écarter les dangers de BLESSURE GRAVE, DE MORT OU DE DÉGÂTS MATÉRIELS, TOUJOURS débrancher l'appareil de la source de courant avant toute opération de nettoyage ou d'entretien.



Guide de cuisson, de maintien et de fumage

Cette section indique les quantités par compartiment du four

Les durées et températures sont fournies à titre indicatif uniquement. Toutes les cuissons doivent s'appuyer sur la température interne du produit. En raison des différences de qualité de produit, de poids, de degré de cuisson souhaité, il peut être nécessaire d'ajuster la durée de cuisson. Veiller à toujours respecter les exigences de température interne de la réglementation sanitaire en vigueur.

Bœuf

PRODUIT >	POITRINE DE BŒUF	PLAT DE CÔTES DE BŒUF	PLAT DE CÔTES DE BŒUF BRAISÉ
QUANTITÉ DE VIANDE	Poitrine de bœuf, fraîche, 4 à 6 kg	Plat de côtes, pièces de 280 à 340 g	Plat de côtes, pièces de 280 à 340 g
INSTRUCTIONS	Assaisonner la poitrine et envelopper les morceaux individuellement pour la cuisson. Placer la viande enveloppée directement sur les grilles métalliques.	Assaisonner comme il se doit. Placer les morceaux côte à côte dans les plats. Pour une cuisson ou un maintien durant la nuit, couvrir les plats de film en plastique transparent sans serrer pour préserver l'humidité du produit.	Placer les plats de côtes dans du liquide chaud pour braiser.
PLAT SUGGÉRÉ	Néant	300, 1000, 1200 - Plat Hotel grand format 500, 750 - Tôle	Plat Hotel grand format
NBRE DE GRILLES **300** **500** **750** **1000, 1200**	 1 3 2 3	 2 3 3 4	 2 3 3 5
ARTICLES PAR GRILLE **300** **500** **750** **1000, 1200**	 1 rôti 1 rôti 3 à 4 rôtis 2 à 3 rôtis	 1 plat grand format 1 tôle demi-format 1 tôle grand format 1 plat grand format	 1 plat grand format 1 plat grand format 2 plat grand format 1 plat grand format
CAPACITÉ MAX. **300** **500** **750** **1000, 1200**	 1 rôti 3 rôtis jusqu'à 18 kg 6 à 8 rôtis jusqu'à 45 kg 6 à 9 rôtis jusqu'à 45 kg	 2 plats Hotel grand format 3 tôles demi-format 3 tôles grand format 4 plats Hotel grand format	 2 plats grand format 4 plats grand format 8 plats grand format 4 plats grand format
POSITION DES ÉVENTS	Ouverts à moitié	Ouverts à moitié	Ouverts à moitié
TEMP. CUISSON	300 : 107 °C 500, 750, 1000, 1200 : 121 °C	300 : 107 °C 500, 750, 1000, 1200 : 121 °C	300 : 107 °C 500, 750, 1000, 1200 : 121 °C
TEMP. SONDE	300 : 71 °C 500, 750, 1000, 1200 : 77 °C	300 : 71 °C 500, 750, 1000, 1200 : 77 °C	300 : 77 °C 500, 750, 1000, 1200 : 77 °C
TEMP. MAINTIEN	71 °C	71 °C	71 °C
TEMPS DE CUISSON	44 min/kg plus 30 minutes par rôti supplémentaire.	3 heures pour le premier plat plus 30 minutes par plat supplémentaire.	3 heures pour le premier plat plus 30 minutes par plat supplémentaire.
DURÉE MAINTIEN MIN.	6 heures	6 heures	6 heures
DURÉE MAINTIEN MAX.	24 heures	18 heures	12 heures
MAINTIEN / CUISSON DE NUIT	Fortement conseillé	Requis	Fortement conseillé
TEMPÉRATURE INTERNE FINALE	82 °C	77 à 88 °C	77 à 88 °C
MARGE DE DÉPASSEMENT	300 : 11 °C 500, 750, 1000, 1200 : 6 °C	—	8 °C

Bœuf

PRODUIT >	CONTRE-FILET	CÔTE DE BŒUF	CÔTE DE BŒUF SPÉCIALE
QUANTITÉ DE VIANDE	Raccourci, désossé : 4 à 5 kg	Côte de bœuf prête à rôtir, avec gras de couverture, n° 109 : poids moyen 9 kg	Côte de bœuf prête à rôtir, spéciale, ficelée : poids moyen 6 à 8 kg
INSTRUCTIONS	Assaisonner comme il se doit. Placer les rôtis directement sur les grilles métalliques, côté gras vers le bas. Placer les gros rôtis vers le haut du compartiment.	Assaisonner comme il se doit. Placer les rôtis directement sur les grilles métalliques, avec les plus gros vers le haut du compartiment.	Assaisonner comme il se doit. Placer les rôtis directement sur les grilles métalliques, avec les plus gros vers le haut du compartiment.
PLAT SUGGÉRÉ	Néant	Néant	Néant
NBRE DE GRILLES 300 500 750 1000, 1200	 2 2 2 3	 1 2 2 3	 1 2 2 3
ARTICLES PAR GRILLE 300 500 750 1000, 1200	 1 rôti 2 rôtis 4 rôtis 3 rôtis	 1 rôti 1 rôti 3 rôtis 2 rôtis	 1 rôti 1 rôti 3 rôtis 2 rôtis
CAPACITÉ MAX. 300 500 750 1000, 1200	 2 rôtis jusqu'à 11 kg 4 rôtis jusqu'à 18 kg 8 rôtis jusqu'à 45 kg 9 rôtis jusqu'à 45 kg	 1 rôti - 9 kg 2 rôtis - 18 kg 6 rôtis - 54 kg 6 rôtis - 54 kg	 1 rôti - 8 kg 2 rôtis - 16 kg 6 rôtis - 45 kg 6 rôtis - 45 kg
POSITION DES ÉVENTS	Ouverts à moitié	Ouverts à moitié	Ouverts à moitié
TEMP. CUISSON	300 : 107 °C 500, 750, 1000, 1200 : 121 °C	300 : 107 °C 500, 750, 1000, 1200 : 121 °C	300 : 107 °C 500, 750, 1000, 1200 : 121 °C
TEMP. SONDE	300 : 32 °C 500, 750, 1000, 1200 : 38 °C	300 : 32 °C 500, 750, 1000, 1200 : 38 °C	300 : 32 °C 500, 750, 1000, 1200 : 38 °C
TEMP. MAINTIEN	60 °C	60 °C	60 °C
TEMPS DE CUISSON	Rôtis de 4 à 4,5 kg : 18 minutes par kg pour le premier rôti plus 8 minutes par rôti supplémentaire. Rôtis de 5 kg : 22 minutes par kg pour le premier rôti plus 8 minutes par rôti supplémentaire.	22 minutes par kg pour le premier rôti plus 30 minutes par rôti supplémentaire.	22 minutes par kg pour le premier rôti plus 15 minutes par rôti supplémentaire.
DURÉE MAINTIEN MIN.	4 heures	4 à 6 heures	4 heures ou plus
DURÉE MAINTIEN MAX.	12 heures	24 heures	24 heures
MAINTIEN / CUISSON DE NUIT	Facultatif	Fortement conseillé	La cuisson et le maintien en température durant la nuit sont possibles avec ce morceau.
TEMPÉRATURE INTERNE FINALE	300 : 32 °C Saignant 500, 750, 1000, 1200 : 54 °C Saignant	300 : 32 °C Saignant 500, 750, 1000, 1200 : 54 °C Saignant	300 : 32 °C Saignant 500, 750, 1000, 1200 : 54 °C Saignant
MARGE DE DÉPASSEMENT	300 : 22 °C 500, 750, 1000, 1200 : 17 °C à 22 °C EN FONCTION DE LA TAILLE	300 : 22 °C 500, 750, 1000, 1200 : 17 °C	300 : 22 °C 500, 750, 1000, 1200 : 17 °C

Bœuf

PRODUIT >	BŒUF SALÉ	ENTRECÔTE ROULÉE	ROND DE GÎTE
QUANTITÉ DE VIANDE	4 à 5 kg	Entrecôte roulée, avec gras, n° 112A : 3 à 5 kg	Rond de gîte, haut (intérieur) ou bas (gîte à la noix), non paré : 6 à 10 kg
INSTRUCTIONS	Laisser le bœuf salé dans son sac plastique d'origine et placer le sac de bœuf salé directement sur la grille métallique.	Assaisonner comme il se doit. Placer les rôtis directement sur les grilles métalliques, côté gras vers le bas. Placer les gros rôtis vers le haut du compartiment.	Assaisonner comme il se doit. Placer les rôtis directement sur les grilles métalliques, côté gras vers le bas. Placer les gros rôtis vers le haut du compartiment.
PLAT SUGGÉRÉ	Néant	Néant	Néant
NBRE DE GRILLES **300** **500** **750** **1000, 1200**	 2 2 2 3	 1 2 2 3	 1 1 ou 2 2 3
ARTICLES PAR GRILLE **300** **500** **750** **1000, 1200**	 1 rôti 2 rôtis 3 à 4 rôtis 2 à 3 rôtis	 1 rôti 2 rôtis 3 rôtis 3 rôtis	 1 rôti 1 : rôti de 10 kg ou 2 : rôtis de 6 kg 3 : rôtis de 10 kg ou 4 : rôtis de 6 kg 2 : rôtis de 10 kg ou 3 : rôtis de 6 kg
CAPACITÉ MAX. **300** **500** **750** **1000, 1200**	 2 rôtis jusqu'à 11 kg 4 rôtis jusqu'à 18 kg 6 à 8 rôtis jusqu'à 45 kg 6 à 9 rôtis jusqu'à 45 kg	 1 rôti - 5 kg 4 rôtis jusqu'à 18 kg 6 rôtis jusqu'à 45 kg 9 rôtis jusqu'à 45 kg	 1 rôti jusqu'à 10 kg 2 grands ou 4 petits rôtis jusqu'à 18 kg 6 rôtis jusqu'à 45 kg 6 grands ou 9 petits rôtis jusqu'à 45 kg
POSITION DES ÉVENTS	Ouverts à moitié	Ouverts à moitié	Ouverts à moitié
TEMP. CUISSON	300 : 107 °C 500, 750, 1000, 1200 : 121 °C	300 : 107 °C 500, 750, 1000, 1200 : 121 °C	300 : 107 °C 500, 750, 1000, 1200 : 121 °C
TEMP. SONDE	300 : 71 °C 500, 750, 1000, 1200 : 74 °C	300 : 32 °C 500, 750, 1000, 1200 : 38 °C	300 : 32 °C 500, 750, 1000, 1200 : 38 °C
TEMP. MAINTIEN	71 °C	60 °C	60 °C
TEMPS DE CUISSON	44 minutes par kg pour la première pièce de bœuf salé plus 30 minutes par pièce de bœuf salé supplémentaire.	Rôtis de 4 à 5 kg : 8 minutes par kg pour le premier rôti plus 10 minutes par rôti supplémentaire. Rôtis de 5 kg : 22 minutes par kg pour le premier rôti plus 10 minutes par rôti supplémentaire.	Rôtis de 6 kg : 22 minutes par kg pour le premier rôti plus 15 minutes par rôti supplémentaire. Rôtis de 7 à 10 kg : 22 minutes par kg pour le premier rôti plus 30 minutes par rôti supplémentaire.
DURÉE MAINTIEN MIN.	6 heures ou plus	4 heures	Rôtis de 6 kg : 4 à 6 heures Rôtis de 7 à 10 kg : 8 à 10 h
DURÉE MAINTIEN MAX.	24 heures	12 heures	Rôtis de 6 kg : 12 heures Rôtis de 7 à 10 kg : 24 heures
MAINTIEN / CUISSON DE NUIT	Requis	Facultatif	Facultatif pour les petits rôtis. Fortement conseillé pour les morceaux les plus gros.
TEMPÉRATURE INTERNE FINALE	79 °C	54 °C Saignant	54 °C Saignant
MARGE DE DÉPASSEMENT	—	17 °C à 22 °C en fonction de la taille	300 : 22 °C 500, 750, 1000, 1200 : 17 °C
INFORMATIONS SUPPLÉMENTAIRES	Le cas échéant, le bœuf salé peut être sorti du sac et enveloppé de film plastique transparent pour la cuisson.	—	Ne pas surcharger le four.

Bœuf, veau

PRODUIT >	ROND DE GÎTE ENTIER	FILET DE BŒUF	LONGE DE VEAU
QUANTITÉ DE VIANDE	L'une quelconque des parties du gîte pouvant être découpées lors d'un buffet. Ces morceaux peuvent être sur l'os ou desossés, avec ou sans manchon. POIDS : 18 à 23 kg 23 à 36 kg	Longe de bœuf, filet entier, sans muscle latéral, dépouillé : 2 à 3 kg	Longe de veau, parée : 4 à 5 kg
INSTRUCTIONS	La viande doit être une température interne réfrigérée de 3 à 4 °C lorsqu'elle est placée dans un four préchauffé.	Assaisonner comme il se doit et placer directement sur les grilles métalliques.	Assaisonner comme il se doit et placer directement sur les grilles métalliques.
PLAT SUGGÉRÉ	Néant	Néant	Néant
NBRE DE GRILLES **300** **500** **750** **1000, 1200**	 — 1 1 1	 2 2 3 3	 1 2 2 3
ARTICLES PAR GRILLE **300** **500** **750** **1000, 1200**	 — 1 rôti 1 à 2 rôtis 1 à 2 rôtis	 2 filets 3 filets 5 filets 5 filets	 1 rôti 2 rôtis 4 rôtis 3 rôtis
CAPACITÉ MAX. **300** **500** **750** **1000, 1200**	 — 18 kg jusqu'à 36 kg jusqu'à 36 kg	 4 filets 6 filets 15 filets 15 filets	 1 rôti 4 rôtis 8 rôtis 9 rôtis
POSITION DES ÉVENTS	Ouverts à moitié	Ouverts à moitié	Ouverts à moitié
TEMP. CUISSON	121 °C	300 : 107 °C 500, 750, 1000, 1200 : 121 à 135 °C	300 : 107 °C 500, 750, 1000, 1200 : 121 °C
TEMP. SONDE	38 °C	300 : 29 °C 500, 750, 1000, 1200 : 35 °C	300 : 32 °C 500, 750, 1000, 1200 : 38 °C
TEMP. MAINTIEN	66 °C	60 °C	60 °C
TEMPS DE CUISSON	Rôtis de 18 à 22 kg : 22 minutes par kg pour le premier rôti plus 15 minutes supplémentaires pour un deuxième rôti. Rôtis de 23 à 36 kg : UN SEUL RÔTI — 15 minutes par kg	Pleine charge, saignant : 1 heure	26 minutes par kg pour le premier rôti plus 20 minutes par rôti supplémentaire.
DURÉE MAINTIEN MIN.	Rôtis de 18 à 22 kg : 6 à 8 h Rôtis de 23 à 36 kg : 8 à 12 h	1 heure	1 heure
DURÉE MAINTIEN MAX.	24 heures	6 heures	10 heures
MAINTIEN / CUISSON DE NUIT	Requis	Déconseillé	Déconseillé
TEMPÉRATURE INTERNE FINALE	59 °C Saignant	54 °C Saignant	60 °C Saignant-à point
MARGE DE DÉPASSEMENT	—	300 : 25 °C 500, 750, 1000, 1200 : 14 °C	300 : 28 °C 500, 750, 1000, 1200 : 22 °C
INFORMATIONS SUPPLÉMENTAIRES	Lors de la cuisson de ces gros rôtis, renforcer le support en superposant deux grilles sur une même glissière.	—	—

Agneau

PRODUIT >	GIGOT D'AGNEAU	CARRÉ D'AGNEAU (MANCHONNÉ)	JARRETS D'AGNEAU
QUANTITÉ DE VIANDE	Gigot d'agneau, désossé, ficelé : 4 à 5 kg	Carré d'agneau, prêt à rôtir, simple, manchonné : 7 côtes	Jarrets d'agneau
INSTRUCTIONS	Assaisonner comme il se doit et placer directement sur les grilles métalliques.	Assaisonner comme il se doit. Placer les carrés sur des tôles avec les grilles de refroidissement posées dans les tôles.	Placer les jarrets dans le liquide de braisage chaud.
PLAT SUGGÉRÉ	Néant	Tôle	Plat Hotel grand format
NBRE DE GRILLES 300 500 750 1000, 1200	 2 2 2 3	 2 4 4 néant	 néant néant néant 4
ARTICLES PAR GRILLE 300 500 750 1000, 1200	 1 rôti 2 rôtis 6 rôtis 4 rôtis	 1 tôle demi-format 1 tôle demi-format 1 tôle grand format 1 tôle grand format	 1 1 2 1
CAPACITÉ MAX. 300 500 750 1000, 1200	 2 rôtis 4 rôtis jusqu'à 18 kg 12 rôtis jusqu'à 45 kg 12 rôtis jusqu'à 45 kg	 2 tôles demi-format 4 tôles demi-format 4 tôles grand format 4 tôles grand format	 1 plats grand format 4 plats grand format 8 plats grand format 4 plats grand format
POSITION DES ÉVENTS	Ouverts à moitié	Ouverts à moitié	Ouverts à moitié
TEMP. CUISSON	300 : 107 °C 500, 750, 1000, 1200 : 121 °C	300 : 107 °C 500, 750, 1000, 1200 : 121 °C	300 : 107 °C 500, 750, 1000, 1200 : 121 °C
TEMP. SONDE	300 : 35 °C 500, 750, 1000, 1200 : 41 °C	300 : 29 °C 500, 750, 1000, 1200 : 32 °C	71 °C
TEMP. MAINTIEN	SAIGNANT : 60 °C SAIGNANT À POINT : 60 °C À POINT : 66 °C À POINT-BIEN CUIT : 71 °C BIEN CUIT : 71 °C	60 °C	71 °C
TEMPS DE CUISSON	22 minutes par kg pour le premier rôti plus 15 minutes par rôti supplémentaire.	1,5 heures Pleine charge	3 heures + 30 minutes par plat
DURÉE MAINTIEN MIN.	2 heures	1 heure	4 heures
DURÉE MAINTIEN MAX.	10 heures	4 heures	12 heures
MAINTIEN / CUISSON DE NUIT	Facultatif	Déconseillé	Oui
TEMPÉRATURE INTERNE FINALE	SAIGNANT : 54 °C SAIGNANT À POINT : 57 °C À POINT : 63 °C À POINT-BIEN CUIT : 66 °C BIEN CUIT : 71 °C	57 °C à 60 °C	71 °C
MARGE DE DÉPASSEMENT	300 : 19 °C 500, 750, 1000, 1200 : 14 °C	300 : 31 °C à 33 °C 500, 750, 1000, 1200 : 25 °C à 28 °C	11 °C

Porc

PRODUIT >	CUISSE DE PORC FRAÎCHE	JAMBON - CUIT ET FUMÉ	CÔTELETTES DE PORC
QUANTITÉ DE VIANDE	Cuisse de porc fraîche : 6 à 8 kg	Jambon, desossé, écouenné, cuit et fumé : 4,5 à 6 kg	Côtelettes de filet : poids de 85 à 227 grammes environ. Côtes de porc en portefeuille (FARCIES) : poids de 142 à 227 grammes environ. Épaisseur : 25 à 38 mm
INSTRUCTIONS	Assaisonner comme il se doit et placer directement sur les grilles métalliques.	Placer le jambon directement sur les grilles métalliques pour la cuisson.	Assaisonner comme il se doit. Placer les pièces côte à côte sur les tôles.
PLAT SUGGÉRÉ	Néant	Néant	Tôle
NBRE DE GRILLES 300 500 750 1000, 1200	 1 2 2 3	 2 2 2 3	 3 4 4 Néant
ARTICLES PAR GRILLE 300 500 750 1000, 1200	 1 cuisse de porc 2 cuisses de porc 2 à 4 cuisses de porc 2 à 3 cuisses de porc	 1 jambon 2 jambons 4 jambons 3 jambons	 1 tôle demi-format 1 tôle demi-format 1 tôle grand format 1 tôle grand format
CAPACITÉ MAX. 300 500 750 1000, 1200	 1 cuisse de porc 4 cuisses de porc jusqu'à 18 kg 4 à 8 cuisses de porc jusqu'à 45 kg 6 à 9 cuisses de porc jusqu'à 45 kg	 2 jambons 4 jambons jusqu'à 18 kg 8 jambons jusqu'à 45 kg 9 jambons jusqu'à 45 kg	 3 tôles demi-format 4 tôles demi-format 4 tôles grand format 5 tôles grand format
POSITION DES ÉVENTS	Ouverts à moitié	Ouverts à moitié	Ouverts à moitié
TEMP. CUISSON	121 °C à 135 °C	121 °C à 135 °C	121 °C
TEMP. SONDE	300 : 49 °C 500, 750, 1000, 1200 : 54 °C à 57 °C	300 : 59 °C 500, 750, 1000, 1200 : 64 °C	300 : 50 °C 500, 750, 1000, 1200 : 54 °C
TEMP. MAINTIEN	71 °C	71 °C	71 °C
TEMPS DE CUISSON	26 minutes par kg pour la première cuisse de porc plus 30 minutes par cuisse de porc supplémentaire.	26 minutes par kg pour le premier jambon plus 30 minutes par jambon supplémentaire	3,5 heures Pleine charge
DURÉE MAINTIEN MIN.	2 heures	1 à 2 heures	1,5 heures
DURÉE MAINTIEN MAX.	10 heures	10 heures	6 à 8 heures
MAINTIEN / CUISSON DE NUIT	Facultatif	Facultatif	Déconseillé
TEMPÉRATURE INTERNE FINALE	71 °C	71 °C	71 °C à 77 °C
MARGE DE DÉPASSEMENT	300 : 22 °C 500, 750, 1000, 1200 : 17 °C	300 : 12 °C 500, 750, 1000, 1200 : 7 °C	300 : 22 °C 500, 750, 1000, 1200 : 17 °C

Porc

PRODUIT >	LONGE DE PORC	ÉPAULE DE PORC	CÔTES DE PORC
QUANTITÉ DE VIANDE	Longe de porc, désossée, ficelée : 4 à 5 kg	Épaule de porc, palette, désossée : 4 à 5 kg	Côtes levées : 38 kg ou moins Longe de porc, côtes premières (BABY BACK RIBS) : 38 kg ou moins
INSTRUCTIONS	Assaisonner comme il se doit et placer les rôtis directement sur les grilles métalliques pour la cuisson.	Assaisonner comme il se doit et placer dans les plats.	Les côtes peuvent être cuites congelées ou dégelées. Assaisonner comme il se doit. Placer les côtes sur des tôles, en les chevauchant légèrement, et couvrir de film plastique transparent uniquement pour les cuissons durant la nuit. Le cas échéant, utiliser de la sauce barbecue à l'assaisonnement initial pour imprégner la viande durant la cuisson.
PLAT SUGGÉRÉ	Néant	Plat Hotel grand format	Tôle
NBRE DE GRILLES **300** **500** **750** **1000, 1200**	 2 2 3 3	 1 2 Néant 3	 2 3 4 Néant
ARTICLES PAR GRILLE **300** **500** **750** **1000, 1200**	 2 rôtis 2 rôtis 3 rôtis 3 rôtis	 2 rôtis par plat / 1 plat 2 rôtis par plat / 2 plats 2 rôtis par plat / 2 plats 2 rôtis par plat / 2 plats	 1 tôle demi-format 1 tôle demi-format 1 tôle grand format 1 tôle grand format
CAPACITÉ MAX. **300** **500** **750** **1000, 1200**	 4 rôtis 4 rôtis jusqu'à 18 kg 9 rôtis jusqu'à 45 kg 9 rôtis jusqu'à 45 kg	 2 rôtis 4 rôtis jusqu'à 18 kg 10 rôtis jusqu'à 45 kg 12 rôtis jusqu'à 45 kg	 3 tôles demi-format 9 kg environ 3 tôles demi-format 9 kg environ 4 tôles grand format 5 tôles grand format
POSITION DES ÉVENTS	Ouverts à moitié	Ouverts à moitié	Ouverts à moitié
TEMP. CUISSON	121 °C à 135 °C	121 °C	121 °C
TEMP. SONDE	300 : 43 °C 500, 750, 1000, 1200 : 49 °C	300 : 74 °C 500, 750, 1000, 1200 : 80 °C	Déconseillé
TEMP. MAINTIEN	71 °C	71 °C	71 °C
TEMPS DE CUISSON	33 minutes par kg pour le premier rôti plus 30 minutes par rôti supplémentaire.	33 minutes par kg pour le premier rôti plus 30 minutes par rôti supplémentaire.	CÔTES DÉGELÉES : 2,5 à 3,5 heures CÔTES CONGELÉES : 3,5 à 4,5 heures Pleine charge
DURÉE MAINTIEN MIN.	2 heures	2 heures	1,5 heures
DURÉE MAINTIEN MAX.	12 heures	12 heures	12 heures
MAINTIEN / CUISSON DE NUIT	Fortement conseillé	Fortement conseillé	Facultatif
TEMPÉRATURE INTERNE FINALE	68 °C à 74 °C	82 °C	71 °C à 77 °C Bien cuit
MARGE DE DÉPASSEMENT	300 : 31 °C 500, 750, 1000, 1200 : 25 °C	—	—
INFORMATIONS SUPPLÉMENTAIRES	—	—	De la sauce barbecue supplémentaire peut être ajouté à la fin du cycle de maintien. Chauffer la sauce à 66 °C et badigeonner les côtes juste avant de servir.

Porc, produits de charcuterie

PRODUIT >	COCHON ENTIER	PRODUITS DE CHARCUTERIE
QUANTITÉ DE VIANDE	Cochon entier de 15 kg	Saucisse, fraîche : Toute variété de produit de charcuterie, notamment saucisse à rôtir, chipolata, saucisse fumée, saucisse de Strasbourg, etc.
INSTRUCTIONS	Replier les pattes arrière sous le cochon pour l'asseoir sur la grille. Assaisonner comme il se doit.	Placer les saucisses côte à côte sur les tôles. Ajouter suffisamment d'eau chaude pour tout juste couvrir le fond de chaque tôle. Recouvrir chaque tôle de film plastique transparent.
PLAT SUGGÉRÉ	Néant	Tôle
NBRE DE GRILLES **300** **500** **750** **1000, 1200**	 — — 1 2	 2 4 5 Néant
ARTICLES PAR GRILLE **300** **500** **750** **1000, 1200**	 — — 1 1	 1 tôle demi-format 1 tôle demi-format 1 tôle grand format 1 tôle grand format
CAPACITÉ MAX. **300** **500** **750** **1000, 1200**	 — — 1 1	 2 tôles demi-format 4 tôles demi-format 5 tôles grand format 8 tôles grand format
POSITION DES ÉVENTS	Complètement ouverts	Complètement ouverts
TEMP. CUISSON	121 °C	121 °C
TEMP. SONDE	80 °C	Déconseillé
TEMP. MAINTIEN	71 °C	300 : 66 °C 500, 750, 1000, 1200 : 71 °C
TEMPS DE CUISSON	5 heures	1,5 à 2 heures Pleine charge
DURÉE MAINTIEN MIN.	—	—
DURÉE MAINTIEN MAX.	12 heures	6 heures
MAINTIEN / CUISSON DE NUIT	Requis	Déconseillé
TEMPÉRATURE INTERNE FINALE	75 °C	77 °C
MARGE DE DÉPASSEMENT	—	—
INFORMATIONS SUPPLÉMENTAIRES	Durée de réchauffage : 121 °C 5 heures	Pour les saucisses précuites, utiliser les mêmes réglages de durée et de température que pour le saucisses fraîches. La durée de cuisson des saucisses précuites peut varier, en particulier pour les charges partielles. Lors du chauffage d'une pleine charge de saucisse précuite, contrôler la température interne du produit au bout d'une (1) heure de cuisson environ.

Volaille

PRODUIT >	POULET, QUARTIERS ET DEMIS	POULET ENTIER
QUANTITÉ DE VIANDE	poids moyen 1,1 à 1,2 kg	1 à 1,2 kg
INSTRUCTIONS	Nettoyer le poulet et enlever l'excédent de gras. Badigeonner le poulet d'huile, de beurre ou de margarine (FACULTATIF). Assaisonner comme il se doit et saupoudrer de paprika.	Nettoyer le poulet et enlever l'excédent de gras. Badigeonner le poulet d'huile, de beurre ou de margarine (FACULTATIF). Assaisonner comme il se doit et saupoudrer de paprika. Pour obtenir une belle présentation, replier les ailes et les glisser sous le dos du poulet. Entailler la peau du poulet (sous l'arrière), croiser les pattes et les enfiler toutes les deux à travers l'entaille.
PLAT SUGGÉRÉ	Tôle	Tôle
NBRE DE GRILLES **300** **500** **750** **1000, 1200**	 2 3 3 Néant	 2 2 2 Néant
ARTICLES PAR GRILLE **300** **500** **750** **1000, 1200**	 1 tôle demi-format 1 tôle demi-format 1 tôle grand format 1 tôle grand format	 3 poulets 4 poulets 9 poulets 9 poulets
CAPACITÉ MAX. **300** **500** **750** **1000, 1200**	 12 demis, 2 tôles demi-format 18 demis ou 60 quartiers, 3 tôles demi-format 36 demis ou 120 quartiers, 3 tôles grand format 48 demis ou 160 quartiers, 4 tôles grand format	 6 poulets - 6 tôles grand format 8 poulets - 2 tôles demi-format 18 poulets - 2 tôles grand format 27 poulets - 3 tôles grand format
POSITION DES ÉVENTS	Complètement ouverts	Complètement ouverts
TEMP. CUISSON	135 °C à 149 °C	135 °C à 149 °C
TEMP. SONDE	300 : 63 °C 500, 750, 1000, 1200 : 68 °C	300 : 63 °C 500, 750, 1000, 1200 : 68 °C
TEMP. MAINTIEN	71 °C	71 °C
TEMPS DE CUISSON	2,5 à 3 heures, pleine charge	3 à 3,5 heures, pleine charge
DURÉE MAINTIEN MIN.	30 minutes	1 heure
DURÉE MAINTIEN MAX.	8 heures REMARQUE : En cas de maintien de plus de 30 minutes, couvrir les poulets de film plastique transparent.	8 à 10 heures REMARQUE : En cas de cuisson ou de maintien durant la nuit, couvrir les plats de poulet cru de film plastique transparent pour la cuisson. Régler le thermostat de cuisson sur 121 °C pendant 4 heures.
DURANT LA NUIT CUISSON/MAINTIEN	Déconseillé	Facultatif *Voir remarque sur la durée de maintien max. ci-dessus*
TEMPÉRATURE INTERNE FINALE	77 °C	85 °C
MARGE DE DÉPASSEMENT	300 : 14 °C 500, 750, 1000, 1200 : 8 °C	300 : 14 °C 500, 750, 1000, 1200 : 8 °C
INFORMATIONS SUPPLÉMENTAIRES	—	Le cas échéant, chauffer de la sauce barbecue à 66 °C et en badigeonner le poulet 1 heure environ avant de servir.

Volaille

PRODUIT >	POULET FRIT (MÉTHODE EN DEUX ÉTAPES**)	POULE CORNISH
QUANTITÉ DE VIANDE	Poulet à frire de 1,1 à 1,2 kg, coupé en 8 quartiers	340 g chacun
INSTRUCTIONS	Nettoyer le poulet et enlever tout l'excédent de gras. Plonger le poulet dans de l'eau froide salée pendant 15 minutes, l'égoutter et le saupoudrer de chapelure. Vaporiser les plats d'agent de démoulage végétal. Placer les poulets côte à côte dans les plats en séparant les poitrines et les ailes des pattes et des cuisses. Recouvrir chaque poulet de film plastique transparent lâche.	Nettoyer les poules et enlever l'excédent de gras. Replier les ailes et les placer sous le dos de l'oiseau. Entailler la peau (sous l'arrière de l'oiseau), croiser les pattes et les enfiler toutes les deux à travers l'entaille. Badigeonner les poules d'huile, de beurre ou de margarine (FACULTATIF). Assaisonner comme il se doit et saupoudrer de paprika. Les espacer régulièrement sur les tôles.
PLAT SUGGÉRÉ	Tôle	Tôle
NBRE DE GRILLES 300 500 750 1000, 1200	 2 3 3 Néant	 1 2 3 Néant
ARTICLES PAR GRILLE 300 500 750 1000, 1200	 1 tôle demi-format 1 tôle demi-format 1 tôle grand format 1 tôle grand format	 1 tôle demi-format, 9 poules par tôle 1 tôle demi-format, 9 poules par tôle 1 tôle grand format, 18 poules par tôle 1 tôle grand format, 18 poules par tôle
CAPACITÉ MAX. 300 500 750 1000, 1200	 12 demis, 2 tôles demi-format 18 demis ou 60 quartiers, 3 tôles demi-format 36 demis ou 120 quartiers, 3 tôles grand format 48 demis ou 160 quartiers, 4 tôles grand format	 1 tôle demi-format, 9 poules par tôle 2 tôles demi-format, 18 poules Cornish 3 tôles grand format, 54 poules Cornish 4 tôles grand format, 72 poules Cornish
POSITION DES ÉVENTS	Ouverts à moitié	Complètement ouverts
TEMP. CUISSON	135 °C	135 °C
TEMP. SONDE	300 : 63 °C 500, 750, 1000, 1200 : 68 °C	300 : 63 °C 500, 750, 1000, 1200 : 68 °C
TEMP. MAINTIEN	71 °C	71 °C
TEMPS DE CUISSON	2,5 à 3 heures - pleine charge	3 à 3,5 heures - pleine charge
DURÉE MAINTIEN MIN.	—	1 heure
DURÉE MAINTIEN MAX.	4 heures	4 à 6 heures
MAINTIEN/CUISSON DE NUIT	Déconseillé	Déconseillé
TEMPÉR. INTERNE FINALE	77 °C	79 °C
MARGE DE DÉPASSEMENT	300 : 14 °C 500, 750, 1000, 1200 : 8 °C	300 : 17 °C 500, 750, 1000, 1200 : 11 °C

**POULET FRIT EN DEUX ÉTAPES

La méthode en deux étapes consiste à précuire le poulet dans un four basse température pour préserver l'humidité du produit, puis à lui conférer une apparence croustillante en le plongeant dans la friteuse pendant une très courte durée. Cette méthode peut s'utiliser sur le produit sortant directement du four ou le produit peut être précuit et frit directement depuis la chambre froide. Avec cette méthode en deux temps, le poulet est juteux, savoureux, dodu et doré. Le rétrécissement est faible et la graisse à friture dure beaucoup plus longtemps.

FRITURE DIRECTEMENT À LA SORTIE DU FOUR

1. Préchauffer la friteuse à 168 °C.
2. Si un enrobage plus épais ou plus croustillant est souhaité, sortir les portions de poulet nécessaires du four et les saupoudrer de panure.
3. Plonger le poulet dans la friteuse pendant trois minutes ou jusqu'à ce qu'il soit doré.
4. Le poulet peut être frit sur commande individuelle ou en grandes quantités. S'il est frit en grandes quantités, poser les pièces frites sur tôle équipée d'une grille métallique et placer les tôles dans une vitrine Alto-Shaam préchauffée ou dans une armoire de maintien en température avec les évents de porte complètement ouverts.

FRITURE DEPUIS LE RÉFRIGÉRATEUR

1. Sortir le poulet du four Alto-Shaam Halo Heat, l'emballer, le refroidir rapidement et le conserver sous réfrigération entre 3 et 4 °C.
2. Préchauffer la friteuse à 168 °C.
3. Sortir les portions de poulet précuit nécessaires du réfrigérateur.
4. Plonger le poulet dans la friteuse pendant 6 à 7 minutes ou jusqu'à ce qu'il soit doré.

Volaille

PRODUIT >	CANARD ENTIER	CONFIT DE CANARD	DINDE
QUANTITÉ DE VIANDE	Canard entier : 2 kg	Quartiers de canard	Dinde entière : 11 kg
INSTRUCTIONS	Assaisonner comme il se doit. Frotter à l'huile et au paprika et placer directement sur les grilles métalliques.	Préparer suivant la recette habituelle.	La dinde doit être totalement décongelée. Assaisonner comme il se doit. Frotter à l'huile, au beurre ou à la margarine (FACULTATIF) et saupoudrer de paprika. Poser directement sur les grilles métalliques.
PLAT SUGGÉRÉ	Néant	Plat Hotel grand format	Néant
NBRE DE GRILLES **300** **500** **750** **1000, 1200**	 1 2 2 3	 2 2 4 4	 1 1 1 2
ARTICLES PAR GRILLE **300** **500** **750** **1000, 1200**	 3 canards 3 canards 6 canards 4 canards	 1 plat grand format 1 plat grand format 2 plats grand format 1 plat grand format	 1 dinde 1 dinde 2 dindes 2 dindes
CAPACITÉ MAX. **300** **500** **750** **1000, 1200**	 3 canards 6 canards 12 canards 12 canards	 2 plats grand format 4 plats grand format 8 plats grand format 4 plats grand format	 1 dinde 1 dinde 2 dindes 4 dindes
POSITION DES ÉVENTS	Complètement ouverts	Complètement ouverts	Complètement ouverts
TEMP. CUISSON	149 °C	121 °C	121 °C
TEMP. SONDE	300 : 63 °C 500, 750, 1000, 1200 : 68 °C	Déconseillé	300 : 57 °C dans la cuisse 500, 750, 1000, 1200 : 63 °C dans la cuisse
TEMP. MAINTIEN	71 °C	71 °C	71 °C
TEMPS DE CUISSON	2,5 à 3 heures - pleine charge	3 heures	22 minutes par kg pour la première dinde plus 30 minutes par dinde supplémentaire.
DURÉE MAINTIEN MIN.	1 heure	4 heures	1 à 2 heures
DURÉE MAINTIEN MAX.	8 heures	12 heures	10 heures
MAINTIEN / CUISSON DE NUIT	Déconseillé	Oui	Fortement conseillé
TEMPÉRATURE INTERNE FINALE	77 °C	79 °C	77 °C
MARGE DE DÉPASSEMENT	300 : 14 °C 500, 750, 1000, 1200 : 8 °C	—	300 : 19 °C 500, 750, 1000, 1200 : 14 °C

Volaille

PRODUIT >	POITRINE DE DINDE	DINDE ROULÉE	RECETTE
QUANTITÉ DE VIANDE	5 à 7 kg	Précuite, congelée : 4 à 5 kg	
INSTRUCTIONS	La poitrine de dinde doit être une température réfrigérée de 3 à 4 °C lorsqu'elle est placée dans un four préchauffé. Assaisonner comme il se doit. Badigeonner d'huile, de beurre ou de margarine (FACULTATIF) et saupoudrer de paprika. Poser les poitrines directement sur les grilles métalliques.	Poser les roulades de dinde complètement congelés directement sur les grilles métalliques pour réchauffer.	
PLAT SUGGÉRÉ	Néant	Néant	
NBRE DE GRILLES 300 500 750 1000, 1200	 2 2 2 3	 1 2 2 3	
ARTICLES PAR GRILLE 300 500 750 1000, 1200	 1 poitrine de dinde 2 poitrines de dinde 4 poitrines de dinde 3 poitrines de dinde	 1 roulade de dinde 2 roulades de dinde 4 roulades de dinde 3 roulades de dinde	
CAPACITÉ MAX. 300 500 750 1000, 1200	 2 poitrines de dinde 4 poitrines de dinde 8 poitrines de dinde 9 poitrines de dinde	 1 roulade de dinde 4 roulades de dinde 8 roulades de dinde 9 roulades de dinde	
POSITION DES ÉVENTS	Complètement ouverts	Complètement ouverts	
TEMP. CUISSON	135 °C	121 °C	
TEMP. SONDE	300 : 54 °C 500, 750, 1000, 1200 : 60 °C	—	
TEMP. MAINTIEN	71 °C	71 °C	
TEMPS DE CUISSON	3,5 à 4,5 heures Pleine charge	3 à 4 heures Pleine charge	
DURÉE MAINTIEN MIN.	1 heure	1 heure	
DURÉE MAINTIEN MAX.	10 heures	6 à 8 heures	
MAINTIEN / CUISSON DE NUIT	Facultatif REMARQUE : En cas de cuisson ou de maintien durant la nuit, régler le thermostat de cuisson sur 121 °C	Déconseillé	
TEMPÉRATURE INTERNE FINALE	77 °C	74 °C	
MARGE DE DÉPASSEMENT	300 : 22 °C 500, 750, 1000, 1200 : 17 °C	6 °C	

Poisson

PRODUIT >	POISSON AU FOUR	DARNES DE SAUMON	TRUITE
QUANTITÉ DE VIANDE	Filets de poisson, frais ou surgelés : 170 à 227 grammes	170 à 227 grammes, épaisseur 25 mm	Entier : 454 g habillé
INSTRUCTIONS	Ne pas décongeler les filets surgelés. Vaporiser ou enduire les tôles d'huile. Placer les filets côte à côte sur les tôles. Badigeonner le poisson d'huile, de beurre ou de margarine. Assaisonner comme il se doit et légèrement saupoudrer de paprika. Couvrir les tôles de film plastique transparent lâche.	Vaporiser ou enduire les tôles d'huile, de beurre ou de margarine. Placer les darnes côte à côte sur les tôles. Assaisonner comme il se doit.	Vaporiser ou enduire les tôles d'huile. Essuyer les truites avec une serviette humide et les poser côte à côte sur les tôles. Assaisonner comme il se doit.
PLAT SUGGÉRÉ	Tôle	Tôle	Tôle
NBRE DE GRILLES **300** **500** **750** **1000, 1200**	 2 4 6 Néant	 2 4 4 Néant	 2 6 6 Néant
ARTICLES PAR GRILLE **300** **500** **750** **1000, 1200**	 1 tôle demi-format 1 tôle demi-format 1 tôle grand format 1 tôle grand format	 7 à 8 darnes par tôle, 1 tôle demi-format 7 à 8 darnes par tôle, 1 tôle demi-format 15 darnes par tôle, 1 tôle grand format 15 darnes, 1 tôle grand format	 6 truites, 1 tôle demi-format 6 truites, 1 tôle demi-format 12 truites, 1 tôle grand format 12 truites, 1 tôle grand format
CAPACITÉ MAX. **300** **500** **750** **1000, 1200**	 2 tôles demi-format 4 tôles demi-format 6 tôles grand format 8 tôles grand format	 14 à 16 darnes, 2 tôles demi-format 28 à 32 darnes, 4 tôles demi-format 60 darnes, 4 tôles grand format 75 darnes, 5 tôles grand format	 12 truites, 2 tôles demi-format 36 truites, 6 tôles demi-format 72 truites, 6 tôles grand format 96 truites, 8 tôles grand format
POSITION DES ÉVENTS	Ouverts à moitié	Ouverts à moitié	Ouverts à moitié
TEMP. CUISSON	135 °C	135 °C	135 °C
TEMP. SONDE	Déconseillé	Déconseillé	Déconseillé
TEMP. MAINTIEN	71° C	71 °C	71 °C
TEMPS DE CUISSON	1,5 à 2,5 heures Pleine charge	1,5 heures Pleine charge	1 à 1,5 heures Pleine charge
DURÉE MAINTIEN MIN.	—	1 heure	—
DURÉE MAINTIEN MAX.	3 à 4 heures La durée de maintien varie beaucoup en fonction du type de poisson et de sa teneur initiale en humidité.	3 à 4 heures	4 à 6 heures
MAINTIEN / CUISSON DE NUIT	Déconseillé	Déconseillé	Déconseillé
TEMPÉRATURE INTERNE FINALE	71°C	66 °C	66 °C
MARGE DE DÉPASSEMENT	—	—	—

Divers

PRODUIT >	QUICHE	RIZ	CRÈME D'ENTREMET AU FOUR
ARTICLE/QUANTITÉ	Selon besoin	Selon besoin	Selon besoin
INSTRUCTIONS	Préchauffer les fonds dans des moules à tarte à 135 °C pendant 40 minutes environ. Verser l'appareil à quiche dans les fonds précuits et cuire dans un four préchauffés. La quiche est terminée lorsque l'appareil prend.	Utiliser un 1 volume de riz pour 1 à 1,5 volumes d'eau. Un riz qui est riche en amidon doit être rincé. Remplir les plats à mi-hauteur et couvrir de papier aluminium.	Suivre une recette habituelle. Verser l'appareil dans des ramequins sur les 2/3 de la hauteur des bords et poser les ramequins sur une tôle. NE NÉCESSITE PAS DE BAIN-MARIE. Cuire dans un four à température. La crème est prête lorsqu'un couteau enfoncé au centre du ramequin en ressort propre.
PLAT SUGGÉRÉ	Moule à tarte	Plat Hotel	Tôle
NBRE DE GRILLES **300** **500** **750** **1000, 1200**	 2 2 4 8	 Néant Néant Néant 3	 2 4 4 Néant
ARTICLES PAR GRILLE **300** **500** **750** **1000, 1200**	 2 quiches 2 quiches 5 quiches 3 quiches	 1 plat grand format 1 plat grand format 2 plats grand format 1 plat grand format	 1 tôle demi-format 1 tôle demi-format 1 tôle grand format 1 tôle grand format
CAPACITÉ MAX. **300** **500** **750** **1000, 1200**	 4 quiches 4 quiches 20 quiches 24 quiches	 2 plats grand format 2 plats grand format 4 plats grand format 3 plats grand format	 2 tôles demi-format 4 tôles demi-format 4 tôles grand format 5 tôles grand format
POSITION DES ÉVENTS	Complètement ouverts	Fermés	Fermés
TEMP. CUISSON	135 °C	135 °C	121 °C
TEMP. SONDE	Déconseillé	Déconseillé	Déconseillé
TEMP. MAINTIEN	71 °C	71 °C	—
TEMPS DE CUISSON	Cuire pendant 2 heures environ ou jusqu'à la prise. Pleine charge	60 minutes à 3 heures en fonction de la charge et de la taille du plat	60 à 90 minutes, ramequins de 12 cl Jusqu'à 3 heures pour les plats Hotel de 100 mm
DURÉE MAINTIEN MIN.	—	—	—
DURÉE MAINTIEN MAX.	5 heures	8 heures	—
DURANT LA NUIT CUISSON/MAINTIEN	Non	Facultatif	Non
TEMPÉRATURE INTERNE FINALE	—	71 °C à 77 °C	—
MARGE DE DÉPASSEMENT	—	—	

Divers

PRODUIT >	POMMES DE TERRE AU GRATIN	MISE EN CONSERVE	CRÈME BRÛLÉE
ARTICLE/QUANTITÉ	Selon besoin	Selon besoin	Selon besoin
INSTRUCTIONS	Suivre la recette souhaitée.	Suivre la recette souhaitée.	Suivre la recette souhaitée. Verser dans des ramequins individuels et les poser sur une tôle.
PLAT SUGGÉRÉ	Plat Hotel	Plat Hotel ou tôle	Plat Hotel ou tôle
NBRE DE GRILLES 300 500 750 1000, 1200	 2 3 3 5	 Selon besoin	 2 4 4 Néant
ARTICLES PAR GRILLE 300 500 750 1000, 1200	 2 plats demi-format 2 plats demi-format 4 plats demi-format 2 plats demi-format	 Selon besoin	 1 plat demi-format 1 plat grand format 1 plat grand format 1 plat grand format
CAPACITÉ MAX. 300 500 750 1000, 1200	 2 plats grand format 4 plats grand format 8 plats grand format 4 plats grand format	 2 plats Hotel ou grand format 4 plats Hotel ou grand format 8 plats grand format / 4 tôles 4 plats Hotel ou grand format	 2 plats Hotel ou grand format 4 plats Hotel ou grand format 8 plats grand format / 4 tôles 4 plats Hotel ou grand format
POSITION DES ÉVENTS	Fermés	Fermés	Fermés
TEMP. CUISSON	149 °C	107 °C	135 °C
TEMP. SONDE	Déconseillé	Déconseillé	Déconseillé
TEMP. MAINTIEN	71 °C	—	—
TEMPS DE CUISSON	90 minutes, plus 20 minutes par plat supplémentaire	20 minutes	60 minutes, plus 20 minutes par plat supplémentaire
DURÉE MAINTIEN MIN.	—	—	—
DURÉE MAINTIEN MAX.	8 heures	—	—
MAINTIEN / CUISSON DE NUIT	Non	Non	Non
TEMPÉRATURE INTERNE FINALE	—	—	—
MARGE DE DÉPASSEMENT	—	—	—

Divers

PRODUIT >	TEMPÉRAGE DU CHOCOLAT	BISCUIT	GÂTEAU AU FROMAGE
ARTICLE/QUANTITÉ	Selon besoin	Selon besoin	Selon besoin
INSTRUCTIONS	Placer le chocolat dans le plat	Utiliser la recette ou la préparation à biscuit habituelle. Verser la pâte dans les plats jusqu'à mi-hauteur. Garder la porte du four fermée durant toute la cuisson. Le biscuit est prêt lorsqu'un cure-dent enfoncé au centre du biscuit en ressort propre.	Utiliser la recette ou la préparation à gâteau au fromage habituelle. Verser l'appareil dans des moules à charnière et cuire dans un four à température. Le gâteau au fromage est prêt lorsqu'un cure-dent enfoncé au centre en ressort propre. Pour éviter la fissuration, laisser le gâteau dans le four jusqu'à ce qu'il soit revenu à la température ambiante.
PLAT SUGGÉRÉ	Selon les besoins	Tôle	Moule à charnière
NBRE DE GRILLES 300 500 750 1000, 1200	Selon besoin	 2 4 4 Néant	 2 2 4 4
ARTICLES PAR GRILLE 300 500 750 1000, 1200	Selon besoin	 1 tôle demi-format 1 tôle demi-format 1 tôle grand format 1 tôle grand format	 2 gâteaux 2 gâteaux 5 gâteaux 3 gâteaux
CAPACITÉ MAX. 300 500 750 1000, 1200	—	 2 tôles demi-format 4 tôles demi-format 4 tôles grand format 4 tôles grand format	 4 gâteaux 4 gâteaux 20 gâteaux 12 gâteaux
POSITION DES ÉVENTS	Fermés	Complètement ouverts	Complètement ouverts
TEMP. CUISSON	46 °C	163 °C	121 °C
TEMP. SONDE	Déconseillé	Déconseillé	Déconseillé
TEMP. MAINTIEN	—	—	—
TEMPS DE CUISSON	Jusqu'à 46 °C	1,5 heures Pleine charge	90 minutes à 2 ou 3 heures en fonction de la profondeur du plat
DURÉE MAINTIEN MIN.	—	—	—
DURÉE MAINTIEN MAX.	—	—	—
MAINTIEN / CUISSON DE NUIT	Non	Non	Non
TEMPÉRATURE INTERNE FINALE	46 °C	—	—
MARGE DE DÉPASSEMENT	—	—	—

Divers

PRODUIT >	PLATS SURGELÉS	PLATS SURGELÉS EN PORTIONS
ARTICLE/QUANTITÉ	Selon besoin	Selon besoin
INSTRUCTIONS	LE PRODUIT DOIT ÊTRE TOTALEMENT CONGELÉ LORQU'IL EST PLACÉ DANS UN FOUR CHAUD. Laisser le produit dans son emballage d'origine avec l'opercule en place*. Verser 2 litres d'eau chaude dans le lèchefrite sur le fond du compartiment du four. Poser les emballages directement sur les grilles métalliques.	
PLAT SUGGÉRÉ	Plat demi-format	Néant
NBRE DE GRILLES 300 500 750 1000, 1200	 2 3 3 5	 2 3 3 3
ARTICLES PAR GRILLE 300 500 750 1000, 1200	 4 4 4 plats demi-format jetables en aluminium 2 plats demi-format jetables en aluminium	 6 6 9 9
CAPACITÉ MAX. 300 500 750 1000, 1200	 8 12 12 plats demi-format jetables en aluminium 10 plats demi-format jetables en aluminium	 12 18 27 27
POSITION DES ÉVENTS	Fermés	Fermés
TEMP. CUISSON	135 °C	135 °C
TEMP. SONDE	Déconseillé	Déconseillé
TEMP. MAINTIEN	71 °C	71 °C
TEMPS DE CUISSON	VOIR LES SCHÉMAS DE PLACEMENT DES PLATS ET LES RÉGLAGES DE DURÉE À LA PAGE SUIVANTE.	2 HEURES ENVIRON. VOIR LES SCHÉMAS DE PLACEMENT DES PLATS À LA PAGE SUIVANTE. ÉVITER DE TROP CUIRE — CONTRÔLER LA TEMPÉRATURE INTERNE DU PRODUIT.
DURÉE MAINTIEN MIN.	—	—
DURÉE MAINTIEN MAX.	16 à 18 heures	4 heures
MAINTIEN / CUISSON DE NUIT	Facultatif	Déconseillé
TEMPÉRATURE INTERNE FINALE	60 °C*	60 °C*
MARGE DE DÉPASSEMENT	—	—
INFORMATIONS SUPPLÉMENTAIRES	* Les plats surgelés sortis de l'emballage intact du fabricant d'origine doivent être traités comme des produits à réchauffer. Les produits à réchauffer doivent atteindre une température interne de 74 °C pendant la durée spécifiée par la réglementation sanitaire en vigueur.	

Plats surgelés, placement des plats

Série 300

Placement des plats entiers

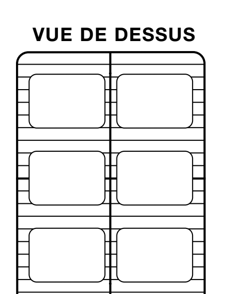
VUE DE DESSUS

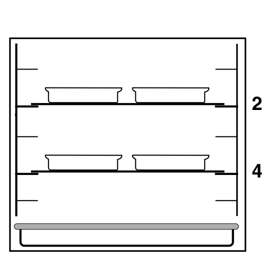
2
4

Plats demi-format	Réglage de la minuterie Durée totale
1	2 heures 30 minutes
2	2 heures 45 minutes
3	3 heures 30 minutes
4	3 heures 30 minutes
5	4 heures 00 minutes
6	4 heures 30 minutes
7	5 heures 00 minutes
8	5 heures 00 minutes

Placement des plats en portions

VUE DE DESSUS

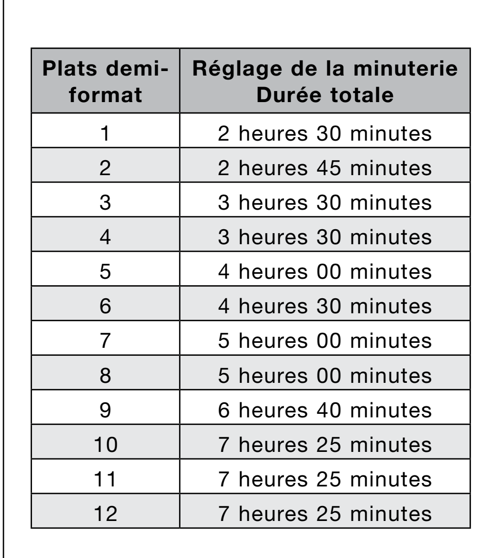




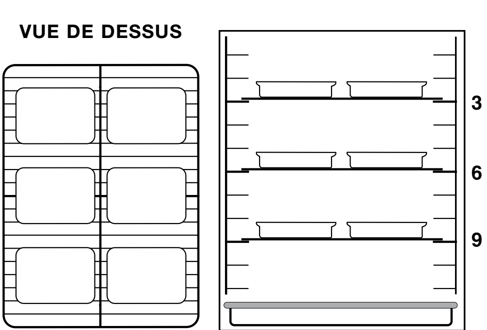
Série 500

VUE DE DESSUS

3
6
9



Plats demi-format	Réglage de la minuterie Durée totale
1	2 heures 30 minutes
2	2 heures 45 minutes
3	3 heures 30 minutes
4	3 heures 30 minutes
5	4 heures 00 minutes
6	4 heures 30 minutes
7	5 heures 00 minutes
8	5 heures 00 minutes
9	6 heures 40 minutes
10	7 heures 25 minutes
11	7 heures 25 minutes
12	7 heures 25 minutes

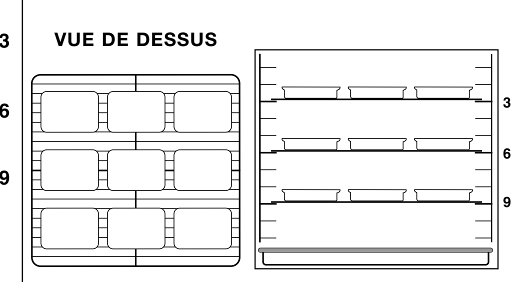


Série 750

VUE DE DESSUS

3
6
9

Plats demi-format	Réglage de la minuterie Durée totale
1	2 heures 30 minutes
2	2 heures 45 minutes
3	3 heures 30 minutes
4	3 heures 30 minutes
5	4 heures 00 minutes
6	4 heures 30 minutes
7	5 heures 00 minutes
8	5 heures 00 minutes
9	6 heures 40 minutes
10	7 heures 25 minutes
11	7 heures 25 minutes
12	7 heures 25 minutes

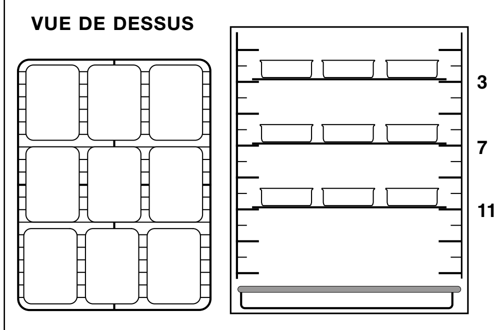


Séries 1000 et 1200

VUE DE DESSUS

3
5
7
9
11

Plats demi-format	Réglage de la minuterie Durée totale
1	2 heures 45 minutes
2	3 heures 00 minutes
3	3 heures 00 minutes
4	3 heures 45 minutes
5	4 heures 00 minutes
6	4 heures 40 minutes
7	5 heures 00 minutes
8	5 heures 00 minutes
9	6 heures 00 minutes
10	6 heures 00 minutes



Divers

PRODUIT >	AMUSE-GUEULE PRÉCUITS CONGELÉS	SANDWICHS DE PETIT DÉJEUNER
ARTICLE/QUANTITÉ	CROQUETTES DE POULET : 40 par tôle grand format SAUCISSES SUR BÂTONNET : 30 par tôle grand format PÂTÉS IMPÉRIAUX : 40 par tôle grand format MINI-PIZZAS : 12 à 15 par tôle grand format Les quantités sont approximatives	Environ 36 sandwichs emballés par tôle grand format.
INSTRUCTIONS	Garnir les tôles de papier sulfurisé (facultatif) et insérer les grilles à tôle. Placer les articles côte à côte sur les grilles métalliques.	Poser les sandwichs sur les tôles.
PLAT SUGGÉRÉ	Tôle	Tôle
NBRE DE GRILLES		
300	2	2
500	3	3
750	5	3
1000, 1200	Néant	Néant
ARTICLES PAR GRILLE		
300	1 tôle demi-format	1 tôle demi-format
500	1 tôle demi-format	1 tôle demi-format
750	1 tôle grand format	1 tôle grand format
1000, 1200	1 tôle grand format	1 tôle grand format
CAPACITÉ MAX.		
300	2 tôles demi-format	2 tôles demi-format
500	3 tôles demi-format	3 tôles demi-format
750	5 tôles grand format	3 tôles grand format
1000, 1200	5 tôles grand format	5 tôles grand format
POSITION DES ÉVENTS	Complètement ouverts	Complètement ouverts
TEMP. CUISSON	135 °C	135 °C
TEMP. SONDE	Déconseillé	Déconseillé
TEMP. MAINTIEN	71 °C	71 °C
TEMPS DE CUISSON	SAUCISSES SUR BÂTONNET : 30 à 45 minutes PÂTÉ IMPÉRIAL/CROQUETTES DE POULET : 45 à 60 minutes MINI-PIZZAS : 60 minutes	90 minutes Mesurer 71 °C
DURÉE MAINTIEN MIN.	—	—
DURÉE MAINTIEN MAX.	La durée de maintien maximale varie d'un produit à l'autre. Compter généralement sur 1 à 3 heures de durée de maintien au maximum pour que le produit reste acceptable.	5 heures
MAINTIEN / CUISSON DE NUIT	Déconseillé	Déconseillé
TEMPÉRATURE INTERNE FINALE	66 °C	66°C
MARGE DE DÉPASSEMENT	—	—
INFORMATIONS SUPPLÉMENTAIRES	S'assurer que le produit atteint la pleine température de chauffage. Contrôler la température interne du produit avant de le sortir du four et ajuster la durée de chauffage comme il se doit.	S'assurer que le produit atteint la pleine température de chauffage. Contrôler la température interne du produit avant de le sortir du four et ajuster la durée de chauffage comme il se doit.

Divers

PRODUIT >	PETITS FOURS	APPRÊT DE LA PÂTE
ARTICLE/QUANTITÉ	Pâte à petits fours toute faite surgelée du commerce à la température ambiante. Morceaux de pâte à petits fours toute faite surgelée du commerce.	Selon besoin
INSTRUCTIONS	Préchauffer le four à 163 °C pendant une heure au minimum. Garnir les tôles grand format de papier sulfurisé. Utiliser une cuillère à boule numéro 30 pour produire des petits fours de 28 g. Espacer régulièrement les portions de pâte à petits fours sur les tôles et charger toutes les tôles dans le four en même temps. Les portes du four doivent rester fermées durant la cuisson. ÉVITER DE TROP CUIRE. Capacité approximative des tôles : 24 petits fours par tôle grand format	Sortir le pâton de la chambre à fermentation froide ou du réfrigérateur, le garder couvert et le laisser atteindre la température ambiante. Préchauffer le four pendant 45 à 60 minutes. Verser environ 2 litres d'eau chaude, de 60 à 82 °C, dans un plat posé sur le fond du compartiment du four.
PLAT SUGGÉRÉ	Tôle	Tôle
NBRE DE GRILLES **300** **500** **750** **1000, 1200**	 2 6 6 Néant	 2 6 6 Néant
ARTICLES PAR GRILLE **300** **500** **750** **1000, 1200**	 1 tôle demi-format 1 tôle demi-format 1 tôle grand format 1 tôle grand format	 1 tôle demi-format 1 tôle demi-format 1 tôle grand format 1 tôle grand format
CAPACITÉ MAX. **300** **500** **750** **1000, 1200**	 2 tôles demi-format 6 tôles demi-format 6 tôles grand format 8 tôles grand format	 2 tôles demi-format 6 tôles demi-format 6 tôles grand format 8 tôles grand format
POSITION DES ÉVENTS	Complètement ouverts	Ouverts à moitié
TEMP. CUISSON	163 °C	—
TEMP. SONDE	Déconseillé	Déconseillé
TEMP. MAINTIEN	—	32 °C à 43 °C
TEMPS DE CUISSON	FRAIS : 1 tôle grand format : 20 minutes 2 à 3 tôles grand format : 45 minutes SURGELÉ : 1 tôle grand format : 30 minutes 2 à 3 tôles grand format : 45 à 60 minutes	—
DURÉE MAINTIEN MIN.	—	20 minutes
DURÉE MAINTIEN MAX.	—	45 minutes
MAINTIEN / CUISSON DE NUIT	Non	Non
TEMPÉRATURE INTERNE FINALE	—	—
MARGE DE DÉPASSEMENT	—	—
INFORMATIONS SUPPLÉMENTAIRES	Les petits fours continuent de cuire pendant 3 minutes environ après avoir été sortis du four. Veiller à en tenir compte pour éviter une cuisson excessive. Placer les petits fours sur une grille à pâtisserie pour les laisser refroidir.	La procédure d'apprêt ci-dessus est fournie à titre indicatif seulement. En raison des différences de type de produit, de qualité de produit et de poids, il est conseillé de suivre les instructions du fabricant.

Articles fumés

PRODUIT >	POITRINE DE BŒUF FUMÉE	PASTRAMI FUMÉ	LANGUE DE BŒUF FUMÉE
ARTICLE/QUANTITÉ	Poitrine de bœuf fraîche : 4 à 6 kg	Bœuf salé : Selon besoin	Langue de bœuf : 1,5 kg en moyenne
INSTRUCTIONS	Assaisonner la viande comme il se doit. Placer la viande directement sur les grilles métalliques, côté gras vers le bas. Les poitrines peuvent également être enveloppées de film plastique transparent pour la cuisson, le fumage et le maintien en température (FACULTATIF).	Assaisonner comme il se doit. Poser directement sur les grilles métalliques.	Laisser la peau sur la langue pour la cuisson. Assaisonner comme il se doit et placer côte à côte dans les plats. Après le cycle de cuisson, les langues doivent subir un cycle de MAINTIEN de quatre (4) heures. Sortir le produit des plats, dépouiller les langues et les remettre dans le fumoir, directement sur les grilles.
PLAT SUGGÉRÉ	Néant	Néant	Plat Hotel grand format avec grille de 457 mm x 660 mm
NBRE DE GRILLES **767, 1767** **1000, 1200**	 3 3	 3 3	 Cuisson : 0 - Fumage : 2 Cuisson : 0 - Fumage : 2
ARTICLES PAR GRILLE **767, 1767** **1000, 1200**	 3 à 4 rôtis 2 à 3 rôtis	 3 à 4 rôtis 2 à 3 rôtis	 5 langues par plat 10 langues par plat
CAPACITÉ MAX. **767, 1767** **1000, 1200**	 12 rôtis - jusqu'à 45 kg 6 à 9 rôtis - jusqu'à 45 kg	 8 rôtis 9 rôtis	 20 langues de bœuf - 30 kg 30 langues de bœuf - 44 kg
BAC À COPEAUX DE BOIS	Plein	Plein	Plein
POSITION DES ÉVENTS	Fermés	Fermés	Fermés
TEMP. CUISSON	121 °C	121 °C	121 °C
TEMP. SONDE	71 °C	71 °C	82 °C
TEMP. MAINTIEN	71 °C	71 °C	66 °C
TEMPS DE CUISSON	44 minutes par kg pour le premier rôti plus 30 minutes par rôti supplémentaire.	44 minutes par kg pour le premier rôti plus 30 minutes par rôti supplémentaire.	4,5 heures pour le premier plat plus 30 minutes par plat supplémentaire.
DURÉE DE FUMAGE	En raison de la densité de la viande, régler le fumoir sur une heure pour obtenir un arôme de fumée moyen.	En raison de la densité de la viande, régler le fumoir sur une heure pour obtenir un arôme de fumée moyen.	Après la cuisson et le cycle de maintien minimum, laisser le four réglé sur une température de maintien de 66 °C. Régler la minuterie de fumage : 30 minutes pour un plat, 60 minutes pour quatre plats.
DURÉE MAINTIEN MIN.	6 heures	6 heures	4 heures
DURÉE MAINTIEN MAX.	24 heures	24 heures	8 heures
MAINTIEN / CUISSON DE NUIT	Fortement conseillé	Conseillé	Facultatif
TEMPÉRATURE INTERNE FINALE	73°C	71 °C	Avant d'activer la minuterie de fumage : 87 °C
MARGE DE DÉPASSEMENT	3°C	11 °C	7 °C

Articles fumés

PRODUIT >	JAMBON FUMÉ	CÔTES FUMÉES	PALETTE FUMÉE
ARTICLE/QUANTITÉ	Jambon frais : 6 à 8 kg	Côtes levées ou longe de porc, côtes premières (BABY BACK RIBS) : 38 mm ou moins	Palette : 4 à 5 kg
INSTRUCTIONS	Assaisonner comme il se doit et placer directement sur les grilles métalliques.	Les côtes peuvent être cuites congelées ou dégelées. Assaisonner comme il se doit. Placer les côtes sur des tôles, en les chevauchant légèrement ou utiliser le grilles-râteliers à côtes pour assurer un fumage plus marqué. Le cas échéant, utiliser de la sauce barbecue à l'assaisonnement initial pour imprégner la viande durant la cuisson.	Assaisonner comme il se doit.
PLAT SUGGÉRÉ	Néant	Tôle	Plat Hotel grand format
NBRE DE GRILLES **767, 1767** **1000, 1200**	 2 3	 2 râteliers à côtes ou 3 grilles métalliques planes, 13 trains par grille-râtelier 3 râteliers à côtes ou 5 grilles métalliques planes, 13 trains par grille-râtelier	 2 3
ARTICLES PAR GRILLE **767, 1767** **1000, 1200**	 3 à 4 jambons 3 jambons	 14 à 18 trains par grille plane 14 à 18 trains par grille plane	 2 2
CAPACITÉ MAX. **767, 1767** **1000, 1200**	 6 à 8 jambons - jusqu'à 45 kg 9 jambons - jusqu'à 45 kg	 27 kg 27 kg	 8 plats grand format 4 plats grand format
BAC À COPEAUX DE BOIS	Plein	Plein	Plein
POSITION DES ÉVENTS	Fermés	Fermés	Fermés
TEMP. CUISSON	121 °C à 135 °C	121 °C	121 °C
TEMP. SONDE	64 °C	Déconseillé	71 °C à 77 °C
TEMP. MAINTIEN	71 °C	71 °C	71 °C
TEMPS DE CUISSON	26 minutes par kg pour le premier jambon plus 30 minutes par jambon supplémentaire.	CÔTES DÉGELÉES : 2,5 à 3,5 heures CÔTES CONGELÉES : 3,5 à 4,5 heures	33 minutes par kg pour le premier rôti plus 15 minutes par rôti supplémentaire.
DURÉE DE FUMAGE	3 À 4 CYCLES DE FUMAGE 1 heure pour chaque cycle de fumage REMPLIR LE BAC À COPEAUX DE BOIS POUR CHAQUE CYCLE	1 heure pour un arôme de fumée moyen	1 heure pour un arôme de fumée moyen
DURÉE MAINTIEN MIN.	2 heures	1,5 heures	2
DURÉE MAINTIEN MAX.	10 heures	12 HEURES : à la fin du cycle de maintien, de la sauce barbecue chauffée peut être ajoutée aux côtes juste avant de les servir.	12
MAINTIEN / CUISSON DE NUIT	Facultatif	Facultatif	Fortement conseillé
TEMPÉRATURE INTERNE FINALE	71 °C	71 °C à 77 °C Bien cuit	71 °C
MARGE DE DÉPASSEMENT	7 °C	—	11 °C

Articles fumés

PRODUIT >	FLANC DE PORC FUMÉ	CANARD FUMÉ	DINDE FUMÉE
ARTICLE/QUANTITÉ	Flanc de porc : Selon besoin	Canard entier : 2 kg	Dinde entière : 11 kg
INSTRUCTIONS	Assaissonner ou salaisonner comme il se doit.	Assaisonner comme il se doit. Frotter à l'huile et au paprika. Poser les canards directement sur les grilles métalliques.	La dinde doit être totalement décongelée. Assaisonner comme il se doit. Frotter à l'huile, au beurre ou à la margarine (facultatif). Poser les dindes directement sur les grilles métalliques.
PLAT SUGGÉRÉ	Plat Hotel grand format	Néant	Néant
NBRE DE GRILLES **767, 1767** **1000, 1200**	 6 3	 2 par compartiment 3 par compartiment	 1 par compartiment 2 par compartiment
ARTICLES PAR GRILLE **767, 1767** **1000, 1200**	 1 1	 6 canards par grille 4 canards par grille	 2 dindes 2 dindes
CAPACITÉ MAX. **767, 1767** **1000, 1200**	 6 flancs de porc 3 flancs de porc	 12 canards - 27 kg 12 canards - 27 kg	 2 dindes 4 dindes
BAC À COPEAUX DE BOIS	Plein	Plein	Plein
POSITION DES ÉVENTS	Fermés	Fermés	Fermés
TEMP. CUISSON	121 °C	149 °C	135°F
TEMP. SONDE	74 °C à 77 °C	74 °C à 77 °C	74 °C à 77 °C
TEMP. MAINTIEN	71 °C	71 °C	71 °C
TEMPS DE CUISSON	33 minutes par kg pour le premier flanc de porc plus 10 minutes par flanc de porc supplémentaire. Mesurer 57 °C à la sonde	3,5 à 4 heures Mesurer 68 °C à la sonde	22 minutes par kg pour la première dinde plus 30 minutes pour la deuxième dinde. Mesurer 68 °C à la sonde
DURÉE DE FUMAGE	1 heure pour un arôme de fumée moyen	1 heure	1 heure
DURÉE MAINTIEN MIN.	—	1 heure	1 à 2 heures
DURÉE MAINTIEN MAX.	—	8 heures	10 heures
MAINTIEN / CUISSON DE NUIT	Facultatif	Déconseillé	Fortement conseillé. En cas de cuisson ou de maintien durant la nuit, régler le thermostat de cuisson sur 121 °C.
TEMPÉRATURE INTERNE FINALE	68 °C	85 °C à 88 °C	85 °C
MARGE DE DÉPASSEMENT	14 °C	7 °C	11 °C

Articles fumés

PRODUIT >	FILETS DE POISSON FUMÉS	SAUMON FUMÉ ENTIER	CREVETTES FUMÉES
ARTICLE/QUANTITÉ	Filets de poisson : Selon besoin Du haddock peut être utilisé à la place.	Saumon entier : 4 à 5 kg	Crevettes : 16 à 20 pièces
INSTRUCTIONS	Couper le poisson en portions. Placer les filets côte à côte.	Écailler et laver les poissons avec soin. Le cas échéant, les poissons peuvent être placés dans un saumure et réfrigérés pendant 2 à 3 heures. Poser les poissons verticalement sur les tôles. NE PAS COUCHER LES POISSONS SUR LE CÔTÉ.	Les crevettes peuvent rester dans leur carapace ou être décortiquées et déveinées. Assaisonner comme il se doit. Placer côte à côte sur les plats.
PLAT SUGGÉRÉ	Plat Hotel grand format PLACEMENT DES PLATS : positions 1, 4 et 7 DEPUIS LE HAUT DU FOUR	Tôle	Tôle
NBRE DE GRILLES **767, 1767** **1000, 1200**	 Néant Néant	 2 4	 1 tôle grand format 5 tôles grand format
ARTICLES PAR GRILLE **767, 1767** **1000, 1200**	 2 plats par emplacement 1 tôle par emplacement	 1 tôle grand format 4 tôles grand format	 1 tôle grand format 1 tôle grand format
CAPACITÉ MAX. **767, 1767** **1000, 1200**	 6 plats 7 tôles	 3 tôles grand format - 6 saumons entiers 4 tôles grand format - 8 saumons entiers	 4 tôles grand format 5 tôles grand format
BAC À COPEAUX DE BOIS	Plein	Plein	Plein
POSITION DES ÉVENTS	Fermés	Fermés	Fermés
TEMP. CUISSON	121 °C	135 °C	121 °C
TEMP. SONDE	Déconseillé	Déconseillé	Déconseillé
TEMP. MAINTIEN	71 °C	71 °C	71 °C
TEMPS DE CUISSON	1,5 à 2 heures	2 à 2,5 heures	45 minutes à 1 heure
DURÉE DE FUMAGE	1 heure	1 À 2 CYCLES DE FUMAGE 1 heure par cycle de fumage REMPLIR LE BAC À COPEAUX DE BOIS POUR CHAQUE CYCLE	45 minutes
DURÉE MAINTIEN MIN.	—	1 à 2 heures	—
DURÉE MAINTIEN MAX.	3 à 4 heures	10 heures	1 heure
MAINTIEN / CUISSON DE NUIT	Déconseillé	Déconseillé	Déconseillé
TEMPÉRATURE INTERNE FINALE	66 °C	66 °C	66 °C à 71 °C
MARGE DE DÉPASSEMENT	—	19 °C	—

Fumage à froid

PRODUIT >	TOMATES EN CONSERVE FUMÉES À FROID	SAUMON FUMÉ À FROID
ARTICLE/QUANTITÉ	Selon besoin	SAUMON FUMÉ : Filets de saumon frais 1 à 2 kg chacun
INSTRUCTIONS	Placer les tomages dans le plat.	<u>INGRÉDIENTS REQUIS</u> Filets ou côtés de saumon frais Sel de mer : Gros cristaux Sucre cristallisé ou brut <u>FOURNITURES NÉCESSAIRES</u> Film plastique transparent Serviettes en papier Grillages métalliques Thermomètre à thermocouple numérique (pour contrôler la température interne des produits) Pince à désarêter Glace : 1 à 2 kg <u>PRÉPARATION</u> Enlever les arêtes des filets avec la pince pour éviter la rupture des tissus. <u>SALAGE</u> 50 % de sel de mer ou de sel casher 50 % de sucre cristallisé ou roux (pour produire une couleur plus riche) Pour éliminer l’humidité du saumon cru, bien mélanger la préparation de sel et de sucre et en envelopper fermement chaque filet. Couvrir les plats remplis de sel avec du film plastique transparent et réfrigérer pendant 24 heures. À l’issue de la période de réfrigération de 24 heures, sortir les filets de la préparation de sel et de sucre et les rincer avec soin sous un robinet d’eau froide. Tamponner avec des serviettes en papier. Placer les filets côte à côte sur une tôle et les remettre, découverts, au réfrigérateur pendant une durée de 1 à 6 heures pour le séchage final.
PLAT SUGGÉRÉ	Plat Hotel grand format	Grillage métallique
NBRE DE GRILLES 767, 1767 1000, 1200	 4 4	 3 4
ARTICLES PAR GRILLE 767, 1767 1000, 1200	 2 plats grand format 1 plat grand format	 3 filets/côtés par grille 3 filets/côtés par grille
CAPACITÉ MAX. 767, 1767 1000, 1200	 8 plats grand format 4 plats grand format	 9 filets 12 filets
BAC À COPEAUX DE BOIS	Plein	Plein
POSITION DES ÉVENTS	Fermés	Fermés
DURÉE DE FUMAGE	15 minutes Laisser dans le four pendant 1 heure	10 à 20 minutes
DURÉE AU FOUR REQUISE		1 à 2 heures
TEMPÉRATURE INTERNE FINALE		NE PAS DÉPASSER 25 °C

Fumage à froid

SAUMON FUMÉ À FROID

LE FOUR DOIT ÊTRE À LA TEMPÉRATURE AMBIANTE AVANT DE DÉBUTER LA PROCÉDURE DE FUMAGE À FROID.

Faire tremper les copeaux de bois dans l'eau conformément aux instructions (5 à 15 minutes), remplir complètement le bac à copeaux et le placer dans son support à l'arrière du four.

Remplir un bac de glace et le poser dans l'emplacement de grille n° 7 (juste au-dessus du bac à copeaux).

Placer les filets de saumon apprêtés sur un grillage métallique comme indiqué sur le schéma puis poser le grillage métallique sur la grille du four en commençant par la plus haute.

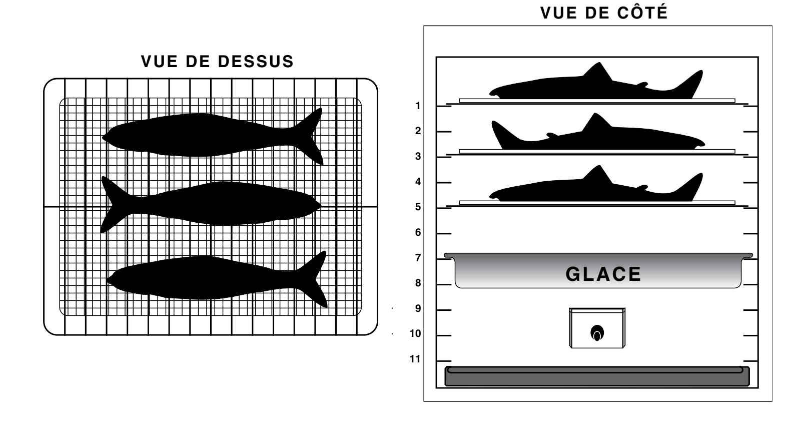
Introduire la sonde du thermomètre à thermocouple dans le centre du filet de saumon du milieu de la grille la plus haute ou de la grille centrale si le fumoir est complètement chargé. Pour préserver la couleur, la température interne du saumon ne doit pas dépasser 25 °C. C'est pourquoi il est important de débuter le processus de fumage avec un four à température ambiante.

S'assurer que les évents du four sont fermés. Fermer la porte du four et régler la durée de fumage sur 10 à 20 minutes en fonction du degré de fumage souhaité.

AVIS : **Si un four à commande manuelle est utilisé, la température de cuisson doit être réglée sur 0 °C avant de régler la durée de fumage pour que le processus de fumage démarre.**

Une fois que la minuterie de fumage est revenue à l'arrêt, les filets doivent rester dans le four pendant une durée de 1 à 2 heures. Ne pas ouvrir la porte du four durant cette période.

Une fois cette durée écoulé, sortir les filets, les couvrir de film plastique transparent et le réfrigérés jusqu'à ce qu'ils soient complètement refroidis.



DURÉES DE FUMAGE	
Il est conseillé à l'opérateur de bien connaître les préférences gustatives locales. Il peut être préférable d'essayer initialement avec une durée de fumage minimale.	
Arôme de fumée léger	10 minutes
Arôme de fumée moyen	30 minutes
Arôme de fumée fort	40 minutes
Arôme de fumée très fort	60 minutes*
Arôme de fumée extra fort	80 minutes*
***POUR 60 MINUTES OU PLUS :** CHARGER LE BAC À COPEAUX DE BOIS **DEUX FOIS** ET ACTIVER LA MINUTERIE DE FUMAGE **DEUX FOIS.**	

⚠ AVERTISSEMENT

L'emploi de matériaux inadaptés pour la fonction de fumage peut causer des dommages, un danger, une panne du matériel ou une réduction de la durée de vie utile du four. NE PAS utiliser de sciure pour le fumage. NE PAS utiliser de copeaux de bois plus petits que la taille d'un ongle.



Siège mondial d'Alto-Shaam
W164 N9221 Water Street, P.O. Box 450
Menomonee Falls, WI 53052-0450, États-Unis
Téléphone 800-558-8744; 1-262-251-3800

Alto-Shaam Asia
Shanghai, China
Téléphone +86-21-6173 0336
400-611 6908

Alto-Shaam Central & South America
Miami, FL États-Unis
Téléphone 1-954-655-5727

Alto-Shaam France, L.L.C.
Aix en Provence, France
Téléphone +33(0)4-88-78-21-73

Alto-Shaam Mexico
Leon, Mexico
Téléphone +521 477-754-1305

Alto-Shaam Canada
Concord, Ontario Canada
Téléphone gratuit 866-577-4484
Téléphone 905-660-6781

Alto-Shaam M.E. L.L.C.
Dubai, UAE
Téléphone 00971508531707

Alto-Shaam GmbH
Bochum, Allemagne
Téléphone +49(0)234-298798-0

Alto-Shaam Russia
Moscou, Russia
Téléphone +7-903-793-2331

MN-29708-FR (Rév. 1) • 07/15
IMPRIMÉ AUX ÉTATS-UNIS